F.E.
A.R.

Oec. 1830.

Oeconomica. Venatio. Piscatus.
465.

~~Oec. pol. oct. 229.~~

R

Der vollkommne Fischer, oder Anweisung,

wie man die Teiche anlegen, abwarten und verbessern, auch was man bey dem Fange der Fische zu beobachten hat;

nebst angehängter

Beschreibung

vieler inn- und ausländische Fische,

von

Gottfried Jakob Wagner.

Neueste mit einigen Anmerkungen vermehrte Auflage.

WIEN,

gedruckt bey Johann Thomas Edlen von Trattnern, k. k. Hofbuchdruckern und Buchhändlern.

1785.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorrede.

Geneigter Leser!

Die Ausarbeitung gewisser Schriften allen Leuten recht zu machen, ist den Gelehrtesten bisher unmöglich gewesen; weil viele unverlangte Splitterrichter, mit unbefugtem Klügeln, spöttischem Durchhecheln und überwitzigem Hofmeistern hin und wieder unverschämt aufgetreten sind, welche fast alles dasjenige, was zum Druck befördert worden, und ihnen zu Gesichte gekommen, so spitzfindig getadelt, daß viele daher die Feder auf den Tisch gestampfet, und ferner etwas zu schreiben gänzlich verredet haben.

Solches nun hätte mich billig als einen derer Geringsten von gegenwärtiger Ausar-

beitung abhalten sollen, wohl erwägend, daß mirs eben nicht besser, als vielen vorhergehenden Schriftstellern ergehen würde. Dem ungeachtet habe ich alle diese Schwierigkeiten, und den Verdruß, so mir etwan daraus entstehen könnte, beyseite gesetzt, und mir die Freyheit genommen, nicht sowohl Vornehmen und Gelehrten, als besonders denenjenigen, so Teiche anlegen, und von der Fischerey Profeßion machen wollen, mit gegenwärtiger Abhandlung, unter dem Titel: **Der vollkommne Fischer**, aus der Ursache aufzuwarten, weil mir nicht wissend ist, daß dergleichen jemals in einem so kurzen und ausführlichen Begriff zum Vorschein gekommen ist. Zwar ist mir wohl bekannt, daß verschiedene große Werke und solche Bücher, die eben von dergleichen Materie handeln, als: Geßneus, Janstonius, Altdrovandus, Florinus, Hochberg, Georez, und andere mehr, bereits heraus gekommen sind, welche aber vor den gemeinen

Mann

Mann eines Theils zu theuer, andern Theils aber zu weitläuftig sind. Deswegen ich denn auf Bitten guter Freunde mir die Mühe genommen, diese Ausarbeitung zu Papiere zu bringen, und einem jeden das, was ich aus eigner Erfahrung gelernet, theils in berühmten Schriftstellern der Länge nach beschrieben gefunden, in aller Kürze vorzutragen, darneben zu zeigen, wie und wo nicht allein die neuen Teiche bestens anzulegen, und die Dämme mit denen darein gehörigen Ablaß- und Flußrinnen zu verfertigen sind; sondern wie ein jeglicher Fisch, sowohl Karpfen, Hechte, Bärsche, Karauschen, Schleihen, Rothaugen, und auch an theils Orten, Aale und Forellen, ingleichen Krebse, eingesetzt, groß gezogen, gemästet, wohl ausgefischt, und auf das nützlichste an den Mann können gebracht werden.

Man ist zwar Anfangs nicht willens gewesen, diese Abhandlung mit der geringsten

Vorrede zu begleiten, indem der Leser von sich selbst gleich bey Erblickung des Titels, des Buchs Innhalt leicht wird ermessen können; weil aber solches heutiges Tages eine allgemeine Mode geworden, hat man sich dieser Gelegenheit ebenfalls bedienen, und nur überhaupt melden wollen, daß, so fern sich derselbe die Mühe nimmt, diese kleine Schrift durchzulesen, er in allen von selbigen und der Fischerey angehenden Sachen völlige Genugthuung finden wird. Daher ich denn um so weniger an deren geneigten Aufnahme zweifle. In dieser Hoffnung denn auch zu des geneigten Lesers Diensten jederzeit bereit ist

der Verfasser.

Der
vollkommne Fischer.

Daß es einem Hauswirthe eine edle, nützliche und herrliche Sache seyn muß, wenn er seine Holzungen, Jagden, Fischereyen, guten Ackerbau und Viehzucht hat, solches lehret die tägliche Erfahrung. Sonderlich aber muß die Fischerey ein nützlich und nöthig Ding seyn, weil man so wohl in der H. Schrift (da die größten Apostel Fischer gewesen sind, auch unser Heiland selbst derselben beygewohnet, und sie durch seine allerheiligste Gegenwart also gesegnet, daß, da Petrus und die übrigen auf den Nahmen des Herrn ihre Netze ausgeworfen, sie eine große Menge Fische beschlossen, auch aus den Fischern sich Apostel und Lehrer zubereitet) als in den ältesten Historien lieset, auch noch heutiges Tages der Augenschein gnugsam zeiget, daß allenthalben, wo man reiset, und große fischreiche Wasser, Seeteiche oder Meere sind, sich

nicht allein die Leute dahin gewendet, und an derselben Ufern ihre Städte und Dörfer gebauet, sondern auch solches noch täglich thun.

Dieses nun sehen wir an dem Mayn, Rhein, Oder, Spree, Elbe, Donau und Werre, auch vielen andern fischreichen Wassern, item, an der offenbaren See und allen Meeren, wo sehr viele Städte und Dörfer an denselbigen allenthalben umher liegen.

Denn ein Fisch ist ein sehr nützliches und fruchtbares Geschöpf, das sich gewaltig mehret und besamet, folglich auch unvergleichlichen Nutzen giebt, wie denn der gelehrte Klack in seinem Buche de Ærario gar schön und zierlich von dem Nutzen und Einkommen der Fischteiche und Fische, um den gemeinen Schatz dadurch zu vermehren, schreibet. Von Spanien meldet *Boterus* in Relat. Universal. die Fischerey sey in selbigem Königreiche so reich und herrlich, daß der Herzog von Medina Sidonia jährlich davon 8000, der Herzog von Arca aber 20000 Ducaten Einkommens habe.

Des Exempels Johann von Ehrensteins, eines unter den böhmisch- und mährischen Ständen sehr reichen Herrns, gedenket Joh. Dubravius in seinem Buche de Piscinis, wie nähmlich selbiger aus den bloßen Einkünften der Fischteiche, die er in Böhmen, Schlesien und Mähren in Besitz hatte, Anno 1559 mehr als 12 Sestertien bekommen, das ist eine größere Summe, als diejenige war, nach welcher die Rathsherren und römischen Patricii auch vom Kaiser Augusto selbst, der die Schatzung vermehret hatte, geschätzet worden.

Fer-

Ferner gedenket oben angeführter Dubravius, daß Matthias, ein berühmter König in Böhmen, sich öfters bey seinen Teichen und Fischen ergötzet habe, und da er es an berühmten Thaten, allen Königen in Böhmen zuvor gethan, so hätte er auch bey dieser Fischerey eine gewisse Pracht erwiesen, und die reichsten und vornehmsten böhmischen Herren seiner Zeit, die Teiche und Fischbehältnisse hatten, übertreffen wollen. Er ließ daher eine gewisse Art Fische, welche Hausen genennet werden, aus der Donau bringen, und einen Teich, den er bey seinem Schloße Tatta anrichten lassen, damit besetzen, weil er wußte, daß kein einziger Herr in Böhmen solche Fische in seinen Teichen hatte. Er invitirte zu solcher Fischerey die Königinn Beatrix, den päbstlichen Nuntius, der mit der Königinn befreundet war, und viele andere große und vornehme Herren mit dazu.

Hieher gehöret dasjenige, was Weber in der 36sten Quelle der Unterredungskuust von der Nutzbarkeit der Fischerey erzählet. Daß nähmlich der Herzog von Lothringen in seinem Herzogthume alle drey Jahr 16000 Franken vom Karpfenfange nur allein bekäme. Weiter gedenket obgemeldter Klack, daß Cato Uticensis, den Lucilius Testamentsweise zum Erben eingesetzt, aus einem Fischweyher vor 49000 Gulden Fische verkauft habe.

Was die Holländer jährlich vor unbeschreiblichen Reichthum nur allein an dem Häringsfange verdienen, davon gedenken die mehresten Historien, wie denn ein berühmter Schriftsteller versichern will, daß selbige alle Jahr, eins ins andere gerechnet,

zwanzig Millionen und 470000 Gulden bekommen, zu geschweige desjenigen, was solche vom Stock- und Wallfischfange haben, indem mehr als 20000 Menschen allein in Holl- und Seeland mit dem Häringsfange und andern zur Fischerey und Einsalzung dienlichen Sachen umgehen, und mit solcher Arbeit sich und ihr Hausgesinde ernähren.

Insonderheit kann sich vor andern Ländern annoch heutiges Tages das Königreich Dännemark, wegen großer Menge der Fische, die daselbst gefangen werden, rühmen.

Daher wissen auch die Historici zu erzählen: Es hätten einstens die Abgesandten unterschiedener Könige in Europa, ein jeder seines Königs Hoheit, Macht, Reichthum und Herrlichkeit, für allen andern erheben wollen. Der eine lobte seines Königs Gold- Silber- und Erzgruben; der andre den fruchtbaren Kornboden; der dritte den Ueberfluß herrlicher und köstlicher Weine. Wie es nun an den Dänischen Gesandten auch gekommen, hat er gesagt: Lieben Herren, wenn gleich des allergrößten Königs in Europa Gut auf das allertheuerste verkauft und zu Gelde gemacht, und für solches Geld alle miteinander wieder auf das allerwohlfeilste nur hölzerne Schüsseln gekauft würden, (deren doch eine unzählige Anzahl seyn würden,) so ist doch mein König in Dännemark so reich, daß er alle solche Schüsseln mit dreyerley Art von Fischen auf einmal füllen und zieren könnte. Wie solches die andern gehöret, haben sie dem Dänischen Abgesandten gewonnen geben und erwägen müssen, daß er über den Fischfang noch ein größers haben müßte.

Wem

Wem aber die Fischteiche und Fischbehälter ihren Ursprung schuldig sind, kann man nicht so eigentlich bestimmen. In heiliger göttlicher Schrift wird deren zu unterschiedenen malen Erwähnung gethan. Als da waren, der Teich Gibeons, der Teich Hebrons, der Teich Samariens, die Teiche, die sich König Salomo ausgraben lassen, der Teich Siloa oder Bethesda, und viele andre mehr. In Böhmen finden sich eine ungeheure Menge Teiche, so, daß Balbinus bezeuget, daß in dem einzigen Strich Landes um Pardowitz herum deren so viele wären, als Tage im Jahr. Daher auch Kaiser Rudolphus der II. auf dem Reichstage verbothen, weil des Anbauens der Teiche kein Ende gewesen, daß ohne öffentliche Autorität des Landes nicht mehrere sollten angeleget werden. (*)

Mehrere Exempel anzuführen erachte ich nicht vor nöthig, indem ein jeder, so mit Fischen umgehet, derselben Nutzen gnugsam empfinden wird, wie man denn täglich vor Augen siehet, daß sich die mehresten Leute, so nur ein wenig Mittel haben, entweder selbst Teiche anlegen, oder sich zum wenigsten an den Wasserflüssen, um allda ihre Nahrung zu haben, häuslich niederlassen.

Da nun aber bekannt ist, daß derjenige, so ein Haus bauen will, vorher einen guten Grund

(*) Im Jahr 1783. hat man auf der Herrschaft Pardowitz in Böhmen einige der größten Teiche abgelassen, für immer wieder zur Landpflege verwendet und mit großen Dörfern angebauet, welche mit fremden Ansiedlern besetzet worden sind.

und Boden haben muß; also erfordert es auch desjenigen Schuldigkeit, welcher einen Teich anlegen und Fische halten will, daß solcher sich vorher fleissig nach einem guten Grund und Wasser umthue, damit er nach eines jeden Platz, guten und fetten Erdreich urtheilen könne, was vor Fische sich am besten in einen solchen neuanzurichtenden Teich schicken: denn gleichwie eine Forelle sich nicht in einen Teich schickte, wo lauter Schlamm wäre, also würde auch ein Karpfen in einem solchen Teiche, welcher stark mit Stein und Sand erfüllt ist, wenig Nahrung finden.

Derohalben wird, ehe und bevor ich die mehresten bey uns bekannten Arten der Fische und derselben Fang beschreibe, nöthig seyn, vorher mit wenigem zu zeigen, wie man einen Teich wohl anlegen, füglich bauen, und endlich verbessern, warten und fischen solle, auch überhaupt einen jeden, der mit Fischen umgehen will, unterrichten, wie er damit zu verfahren habe. Und damit es der geneigte Leser desto besser fassen möge, will ich die Materie in besondre Capitel eintheilen. (*)

Das

(*) Die Fischerey wird in zweyerley Arten eingetheilt, nähmlich in die wilde und in die zahme. Was nun die wilde Fischerey anlanget, so wird dieselbe sowohl in den Meerengen, Meerbusen und an den Ufern, als auch auf den grossen Landseen, in den Ströhmen, Flüßen und Bächen getrieben; die zahme Fischerey aber geschiehet in Teichen und Wasserbehältnissen. Die wilde Fischerey gehört unter die Wasserregalia, denn

Das I. Capitel.

Von den Teichen und Weyhern überhaupt.

Ein Teich ist ein geraumer Umfang eines stillestehenden Wassers, darinnen man gewisse Fische halten und ablassen kann. Von den Seen wird er damit unterschieden, daß man solche nicht ablassen kann, an der Größe aber von den Behältern (Küchenteichen und Winterungen) die nur enge und klein sind. Nach Beschaffenheit des Orts ist darinnen ein merklicher Unterschied, indem etliche allein von den Feldgüssen erhalten werden, etliche eigene Brunnquellen haben, in etlichen aber Bäche durchlaufen, oder doch das Wasser von denen nahe vorbeylaufenden Bächen hinein geleitet wird.

Wenn

denn sie ist das hohe Recht der oberſten Gewalt, sich der Meer, See, Strohm, Fluß und Bachfischerey, mit Ausschließung der Unterthanen, anzumaßen, und solche auszuüben, oder den Fang der Fische andern zu erlauben, denselben zu dirigiren, und die zum gemeinschaftlichen Besten nöthigen Gesetze und Ordnungen dabey vorzuschreiben; durch einen Nebenzweck aber Einkünfte davon zu erheben. Denn da zu dem Eigenthume des Staats, die großen Seen, Ströhme und Flüße gehören, in dessen Länder sie sich befinden, das Meer selbst aber in so weit des Eigenthums eines Staats fähig ist, als ein Volk die Meerengen, die

Meer-

Wenn ein Teich, der von Feldgüssen erhalten wird, um Lichtmesse oder in der Fasten ganz voll mit Wasser angelassen wird, so bleibt er in einer Maße bis um Johannis; wenn es nachgehends recht heiß ist, versieget und fällt das Wasser an den äußersten Orten allmählig, etwan bis auf den dritten Theil des Teiches, oder wohl gar bis auf die Hälfte; es ist aber nichts daran gelegen, weil der Karpfen die Art an sich hat, daß er in des Teiches Mitten in der Tiefe keine Nahrung nimmt, sondern nur in der Seichten, und wenn sich schon im Sommer das Wasser in der Seichten verlieret, so hat doch der Karpfen schon die Nahrung weggenommen. Wo ein Bach in den Teich gehet, so ist nicht gut, daß er überall hinein fließet, denn auf solche Weise nehmen die Fische ihre Nahrung nicht gerne, sondern gehen lieber dem frischen Wasser zu, und weil sie die Nahrung nicht genießen,

wach-

Meerbusen, und die Meerufer seines Landes in seiner Gewalt hat, und andere Völker von deren Gebrauch abhalten kann; so stehet die wilde Fischerey der obersten Gewalt eines Staats zu, weil die Gewässer selbst keines Privateigenthums fähig sind, sondern einen Theil von dem allgemeinen Eigenthum des Staats ausmachen. Weil hingegen die Fische bey der zahmen Fischerey, in engen Gränzen eingeschlossen, und also des Privateigenthums fähig sind; so ist einem jeden erlaubt, auf seinem eigenen Grund und Boden Teiche, Behälter und andere beschlossene Wasser zur Fischerey anzulegen, und darinnen alle Arten von Fischen nach seinem Gefallen zu erziehen und zu halten.

wachsen sie auch nicht gern: derohalben, wo man das Bachwasser abkehren kann, ist besser, man lasse nicht mehr Wasser hinein, als man bedarf.

Das II. Capitel.

Wie man die Teiche oder Weyher machen soll.

Derjenize, so Teiche bauen will muß erstlich zusehen, daß solches an wohlgelegenen Oertern geschehe; darnach muß er auch aufs Wasser Achtung geben, wo es den Gang oder Fall hin hat, und solches einen Meister, (wenn er solches nicht selbst kann,) abmessen lassen. Darnach muß er sich erkundigen, wie schwer es den Hang an den Ort habe, da er den Damm vermachen soll. Darnach muß er sich mit dem Damme richten, ihn desto stärker oder schwächer machen.

Es werden aber die Dämme mit fester, guter, starker Erde beschüttet und hart eingetreten, auch zu Zeiten Weiden darauf gesetzet, sonderlich, wenn nicht rechte gute Erde zum Damme genommen wird, daß die Wurzel das Erdreich zusammen halte. Die Höhe des Damms muß so beschaffen seyn, daß sie nicht weniger als eine Elle, und nicht vielmehr als zwo Ellen über das Wasser reiche, oder höher als das Wasser sey. Ferner muß ein Damm nicht gleich aufgehen, sondern er muß unten breit seyn, und darnach immer schmäler und schmäler werden: denn so hoch er ist, so breit muß er un-

ten,

ten, und im Grunde dreymal so breit und dicke seyn, als er oben ist. Zum Exempel es wäre ein Damm zwo Ellen hoch, so muß er oben anderthalb Ellen breit, im Grunde aber 5 bis 6 Ellen dicke seyn.

Unten zum Grunde des Dammes muß man fett und zäh Erdreich nehmen, daß man etwan mit einem Pfluge abschneidet, und darnach den Grund des Damms damit hart und dick machet, daß das Wasser nicht durchdringen kann. Darum muß derjenige, so einen Teich will machen lassen, immer bey den Arbeitern seyn, und sie darzu treiben und halten, daß sie das Erdreich mit denen Füßen und andern Instrumenten fest eintreten und stampfen. Es muß aber unten bald gemessen werden, wie breit man den Grund machen will, der Ablaß aber muß zugleich mit Ausschüttung des Damms und zwar an dem niedrigsten und tiefsten Platze, wo alles Teichwasser zusammen fließet, eingerichtet seyn. Daselbst wird eine nach der Größe des Teichs proportionirte, aus einem ganz eichenen Holze ausgehauene Rinne, die am Hintertheil, wo sie am Teiche liegt, ganz bleibt, und nur oben auf ein viereckigter, wenigstens einer Spannen breiter oder noch größerer Spund eingehauen. Es wird daran gleichfalls ein guter Zapfen vom Holze zugerichtet, den man in selbigen Spund einschlagen, und also dem Wasser den Ausfluß aufhalten kann.

Auch muß man auf den Seiten, wo es die Noth erfodert, zwo oder mehr Fluthrinnen machen, daß im Nothfall das übrige Wasser, wenn es zu sehr und zu häufig zuliefe, abschießen könnte. Sie

müssen aber wohl verwahret werden, daß der Fisch nicht wegkommen kann. Man muß auch oben, da das Wasser in den Teich lauft, ein, zwey oder drey kleine Zäune vormachen, daß der Fisch nicht hinaus treten, und von den Leuten aufgefangen werden kann. Vor dem Zapfenloche muß auch ein starkes Gitter seyn, daß der Fisch nicht mit weglauft, wenn man den Teich abläßt.

Es machen auch etliche noch unter dem Damme, etwan einen Schritt oder sechs von demselben einen dichten Zaun von Reisig vor, daß der Fisch nicht wegkommen kann. Es muß auch das Zapfenloch mit einem guten starken, breiten und hohlen Holz wohl verwahret seyn, daß das Wasser im Ablaufen des Damms die Erde nicht mit wegreisse. Denn die Teiche müssen einen guten und genugsamen Zufluß von Wasser und lieblichen Bächen haben, und die von Ferne auf allen Seiten darzu geführet werden. Es müssen deswegen die Teiche so gemacht werden, daß das Wasser allezeit zu und abschießen kann, sonderlich wo große Zuflüsse sind. (*)

Das

(*) Weil man aus der Teichfischerey großen Nutzen ziehen, aber auch nichts als Schaden und Einbuße davon haben kann, nachdem die Umstände beschaffen sind, und die Einrichtung damit gemacht wird, so erfordert die Anlegung derselben große Ueberlegung. Mit der Teichfischerey ist vieler und großer Aufwand verbunden, denn in dem großen und vielem Teichbaue, denen dazu gehörigen Gebäuden und Geräthen, steckt oft ein

Das III. Capitel.

Welches die besten Teiche und Weyher sind.

Die besten Fischteiche sind, welche einen guten lehmigten Grund haben, oder deren Grund von Thon wie die Hafnererde ist, daraus die Häfen gemacht werden, der von Aeckern, Wiesen oder Feldwasser seinen Zugang habe. Wenn der Boden gar zu feste und harte ist, muß er vorher aufgeackert werden, sonst finden sie keine Nahrung, der Boden sey so gut als er immer wolle. Diese Erde

nun

großes Capital. Durch die Teiche wird viel Platz weggenommen, der oft viel besser, austräglicher und gewisser durch den Ackerbau, Gras- Futter und Holzbau, genutzet werden könnte. Ueberdies ist bey der Teichfischerey große Gefahr, so daß zuletzt nach 5 bis 6 Jahren, wo nicht der ganze, doch der meiste Nutzen, wieder verloren gehen kann. Sollte es also nicht der Mühe werth seyn, daß man reifliche Ueberlegungen anstellet, ehe man zur Anlegung der Teichfischerey schreitet? Wollte man hierbey nur blos die Exempel anderer Länder, wo die Teichfischerey einen guten Fortgang gehabt, vor Augen haben, ohne sich nach andern Bewegungsgründen umzusehen, so würde man sich sehr betrügen. Oft gehet in einem Lande etwas an, und wird mit Nutzen und Vortheil bewerkstelliget, in einem andern hingegen ist es unmöglich, oder doch wenigstens höchst schädlich und unnützlich.

nun ist den Fischen gut und gesund, davon können sie ihre Speise und Nahrung haben, daß sie fett und wohlschmeckend werden, auch leichtlich wachsen und zunehmen.

Ferner sollen die Teiche nicht an trockenen, sondern an feuchten oder nassen Oertern angeleget werden, wo nicht eine harte, dicke, sondern eine lockere und dünne Erde ist, und solches mehr um der Karpfen, als anderer Fische willen, die sich am meisten von der Erde erhalten.

Sonderlich sind die Teiche gut, die einen fetten Grund haben von Lehm, Thon, item, von Mergel, groben Sand, Kies und Steinen, doch muß die untere fette Erde untermenget seyn. Denn wenn nur schlechter Sand und Kies und steinichter Grund ist, so ists den Fischen nicht gut, sonderlich den Karpfen. Es sind auch die Brunnquellen den Teichen nicht so gar gut, es wäre denn, daß man Forellen, Gründeln und dergleichen Fische darinnen hätte, die gern im frischen Wasser sind. Der kothigte und schwammigte Grund ist auch nicht allezeit gut.

Die flachen Teiche, so nur ein wenig in der Mitten gesenkt, darneben breit und lang sind, sind meines Erachtens wohl die besten, auch diejenigen, so gewisse Zuflüsse haben, und sich aufs Regenwasser nicht allein verlassen müssen.

Wenn sie etliche Jahre Fische getragen oder gehabt, so läßt man sie darnach gar ablaufen und ledig stehen, und säet Getraide darein, darauf läßt man sie wieder anlaufen, und besetzet sie wieder mit Fischen, so nehmen die Fische wohl darinnen zu, und werden bald groß.

Das IV. Capitel.

Von unterschiedenen Arten der Teiche.

Es giebt, wie bekannt, verschiedene Arten der Teiche, als Forellenteiche, Karpfen und Karauschenteiche. Die Forellenteiche müssen kiesigte starke Quellen, und am Wasser keinen Mangel haben. Man rechnet insgemein auf jeden Acker zwey Schock Satz gleicher Gattung, und weil die Forellen Raubfische sind, so setzet man entweder Speisefische oder Leichkarpfen zu ihnen, daß sie von der Brut ihre Nahrung haben können. Die Forellenteiche, die man besetzen muß, werden alle drey Jahr einmal gefischt, und wieder mit Satz besetzt. Winterszeit eiset man sie auf, wie die andern, und siehet täglich nach dem Ein- und Ausfluß, daß er allezeit offen bleibe. Die Hechtteiche müssen etwas kalt seyn, und weil sie nicht von Schlamm, wie die Karpfen, sondern von andern Fischen ihre Nahrung haben; so muß man in dergleichen Teiche ein Wasser leiten, welches den Hechten kleine Fische zu ihrer Nahrung bringet. Man muß auch zu den Teichfischen etwas von Speisefischen setzen, damit, wenn jene leichen, diese von der Brut leben. Kann man aber dergleichen Speisefische nicht haben, muß man etliche Leichkarpfen an deren Stelle hinsetzen, daß sie von derselben Brut ihren Unterhalt selbst haben; und weil auch die Hechte in diesen Teichen selbst streichen; so muß man alle Jahr die größten

heraus

heraus fangen, damit sie nicht ihre eigne Brut austilgen. Man setzet nicht gerne Hecht- und Karpfensatz in einen Teich, weil der Hecht als ein Raubfisch wegen des geschwinden Wachsens endlich auch der grossen Karpfen nicht schonet, sondern sie aus Mangel der Nahrung auch angreift.

Die Schleihen und Karauschen kann man überall hinsetzen, wo etwan ein kleiner Dümpfel ist. Die Karpfenteiche sind die gewöhnlichsten. Es giebt ihrer vornähmlich dreyerley, nähmlich: Leichteiche, Streichteiche, und diejenigen, in welchen der Satz zu seinem künftigen Wachsthum und zur Speise oder zum Verkauf angesetzet wird.

Das V. Capitel.

Von den Streichteichen.

Derjenige, so viel Teiche hat, muß auch sonderliche Streichteiche haben, in welchen man die Karpfen zum Streichen aussetzt damit er jungen Samen zeugen, und darnach denselben in andere Teiche versetzen möge. Wer diese hat, kann zu jeder Zeit den besten Samen auslesen, und ihn nach seinem Gefallen versetzen, und darf sich nicht befürchten, daß ihm dürr, verbuttet und verdorben Zeug unter den Samen gemenget werde, darf auch nicht auf einen andern warten, von dem er die Setzlinge kaufen will, bis derselbige seinen Streichteich fischet, sondern er fischet seine Streichteiche, wenn er will, und wenns ihm gefällig ist.

Zu solchen Streichteichen kann man leicht einen Ort haben, wo man einen zurichten lasse, man darf nicht eben eine gute Stelle darzu erwählen, wie zu andern Teichen, darinnen man grosse Karpfen hat, wenn es nur ein Raum ist, wo man solche Teiche hin macht, der Feuchtigkeit hat, wenn er gleich nicht fetten Grund, eine große Weite, oder viel Licht hat.

Denn man hat sie nur darum, daß man den jungen Samen darinnen hat und behält, und sie hernach bald in andere Teiche zum Wachsthum versetzt. Es ist am besten, wenn diese Teiche einen sandigen Grund haben, der nicht voller Koth und Schlamm ist: denn im Koth oder Schlamm kommt der Rogen der Leichkarpfen um, und kann nicht bald lebendig werden, wie auf dem sandigen Boden. Man macht übrigens die Streichteiche wie andere grosse Teiche, mit einem Damm, Walle, Zaun, Fluthrinnen und Zapfenloch, u. s. w. ausser, daß sie nicht so viel kosten, auch so köstlich und herrlich nicht seyn dürfen, wie andere Teiche. Denn der Karpfen ist ein solcher Fisch, der in einem Teiche will erzeugt seyn, in einem andern will er aufwachsen und zunehmen, und wieder in einem andern sich mästen und fett werden. Darum muß man auch allerhand Teiche zu solchen Sachen haben. Man muß auch zu dem jungen Samen, wenn es die Gelegenheit giebt, dreyerley Teiche haben: Erstlich kleine, darinnen man die kleinen jungen Samkarpfen hat; darnach ein wenig größere, darinnen man die Mittel- und zweyjährigen Karpfen hat; und zum dritten abermal größere, darin-

rinnen man die größten dreyjährigen Samenkarpfen habe, die man in die grossen Teiche gleichsam zur Mastung und Wachsung bringet. Im dritten Teiche müssen die jungen dreyjährigen Karpfen gezählet werden, daß man eigentlich weis, wie viel man Schock darinnen hat. Im ersten hat man die Streichkarpfen, und deren setzt man nicht viel hinein, in etliche nur sechs, neune oder zwölfe, darnach sie groß sind. Im andern läßt man den Samen strecken, daß er größer wird, darum auch die Teiche ein wenig grösser seyn müssen, daß sie Raum zu wachsen haben.

Das VI. Capitel.

Von dem Wasser, das man in die Teiche leiten soll.

Das nächste Wasser, das man haben kann, muß in die Teiche geführet werden, aus den nächsten Flüssen, Bächen, Brunnen, Pfuhlen der Seen, mit Gräben oder Rinnen, und müssen dieselbigen Wasser schüßig seyn, daß sie hinunterwärts zu den Teichen von sich selber laufen, und nicht durch fremde äußerliche Hülfe müssen hinein getrieben und gezwungen werden. Denn wenn der Fluß mit dem Teiche gleiche Waage hat, und der Fluß nicht höher als der Teich ist; so muß man ein Instrument, Schleuße, Flußrinne, ein Rad mit einem Haufenkasten haben, die das Wasser schöpfen und wieder

giessen, und also mit Gewalt fort und in die Teiche treiben. Kann man aber das nicht haben, so muß man sie mit Regenwasser erhalten, und wenn alsdenn grosse Ungewitter sich erheben, grosse Platzregen und andere Regen und Ergießungen kommen, so muß man Gräben haben, dadurch dieselbigen auch von ferne her in die Teiche kommen und laufen können. Es ist aber viel an dem Wasser gelegen, das man in die Teiche führen will, denn Regenwasser ist ein unfruchtbar und ungewisses Wasser, das keine Fische mit sich bringet, und bisweilen außen bleibet, daß die Teiche austrocknen müssen.

Das Gebirgwasser, so vom zerschmolzenen Schnee herunter kommt, ingleichen das starke wilde fließende Wasser, so roth und dicke, und eine starke, sandige und lehmige Materie bey sich führet, und öfters in Sommerszeit von Wolkenbrüchen, starken Donnerwettern, und darauf erfolgten Schlagregen, item zur Herbstzeit von anfallender grosser Nässe entstehet, oder sonst aus dem Gebirge quillet, ist auch ein kühl, unfruchtbar und schnelllaufendes Wasser, das die Karpfen im Sommer nicht gerne haben. Aber das gemeine Landwasser, das langsam fortfließt, und in der Sonne laulicht wird, und mancherley Fische oder Samen mit sich führet, ist wohl den Teichen das beste und nützlichste Wasser.

Darum ist es am besten, man führe das Wasser aus den Flüssen von ferne in die Teiche, welche einen jungen Fisch mitbringen, und ein lieblich laulicht Wasser haben, das den Fischen lieblich und

angenehm ist. Doch muß man sich vorsehen, daß in selbigem Flußwasser keine Hechte sind, sonst würde es Hechte mit in die Teiche bringen. Hechte, Bärse, und Welse sind böse Gäste in den Teichen, denn sie fressen die andern Fische auf, und machen wüste Teiche.

Sehr gut ists, wenn einer etliche Teiche nach einander und übereinander hat, also, wenn man erstlich den untersten gezogen und ausgefischt hat, daß man den nächsten darüber abgehen läßt, so lauft der unterste Teich wieder voll, und entgehet etwas von Fischen mit, die in den nächsten und folgenden Teich kommen. Also kann man sie darnach alle mit einander ablassen und ausfischen.

Wenn man einen neuen Teich angelegt hat, so muß man im Anfange das Wasser nicht so gar häufig und schnell hinein laufen lassen, weil der Damm noch gar locker und dünne ist, und sich das Erdreich noch nicht genug gesetzet hat, sonst rinnet und dringet das Wasser durch, und lauft fort, wie durch ein Sieb, bekommt auch endlich den Schwung und reißet den ganzen Damm ein; sondern man muß es allmählig zu unterschiedenen Zeiten, und auch mäßig erstlich hinein laufen lassen, so wird sich der Damm durch Abwechslung der Feuchtigkeit und Trockenheit gemächlich senken, und endlich fast in einander wimmern, und stark und dauerhaftig werden.

Darum ist es am besten, man lasse den Teich das erstemal nur halb voll Wasser laufen, und wenn das eine Weile gestanden, lasse man wiederum ander frisch Wasser hinein laufen, daß es das alte abtreibe, damit es nicht vom neuen Grunde

des Teichs und der Zäune oder Bäume, die man inwendig an den Damm gemacht hat, eine Bitterkeit oder Geruch bekomme, davon die Fische sterben. Also soll man es auch mit denen Hältern machen, darein die Fische gesetzet werden.

Das VII. Capitel.

Von Besetzung der Teiche und Weyher.

Bevor man wissen will, mit wie viel Schocken man einen Teich besetzen soll, so muß man erstlich beurtheilen, wie viel Acker der Teich halte; zum andern, was er für einen Grund habe, ob es ein fetter oder magerer Boden sey, der viel oder wenig Fische ernähren könne; zum dritten, was vor Zugänge und Verbesserungen dabey anzutreffen, ob Feldgüsse hinein gehen, und ob man das Vieh darinnen schwemme. Ist der Grund tauglich und gut, so rechnet man auf einen Acker drey Schock Saß. Bey dem Ausfischen des Teichs giebt man Achtung, ob die Fische wohl gewachsen oder nicht, darnach muß man sich richten, ob man bey künftiger Besetzung mehr oder weniger hinein thun soll. Man pfleget aber die Besetzung in zweyerley Zeiten des Jahrs zu thun, nähmlich im Lenz und Herbst. Im Lenz ist es so gut und gelegen, daß, was man da vor einen jungen Karpfen anrütet, wenn er gleich nur ein, zwey oder drey Jahr alt

wäre,

wäre, so bleibt er doch lebendig, und kann mit gutem Nutzen in die Teiche versetzt werden.

Im Herbst aber ist die Versetzung des Samens nicht so gewiß und gut, wegen des Winters, welcher alsdenn gar nahe vor der Thüre ist, und wegen der Gewässer, die zur selbigen Zeit etwas ungestümer sind, als im Lenz; darum kann man im Herbste die Karpfen, so jünger als zwey oder drey Jahre sind, nicht wohl mit Nutzen versetzen.

Denn im Lenz suchen sie bald ihre beste Nahrung im Teiche, brauchen sie den ganzen Sommer durch, und nehmen also in warmen Tagen wohl zu; aber im Winter verkriechen sie sich in ihre Kammern und Löcher, darinnen sie bleiben, und kommen nicht wieder hervor in die Teiche zur guten Weide, bis wieder in den Frühling, deswegen sie auch nicht so bald wieder wachsen und zunehmen. Darum ist es viel besser, man lasse die ausgefischten Teiche den Winter über von Fischen ledig, und besetze sie erstlich im Frühlinge, anstatt, daß man sie im Herbst besetzen wollte; es wäre denn, daß es die höchste Noth erforderte, daß man mit dem jungen Samen sonst nirgends hin wüßte.

Den Satz muß man früh an einem schönen hellen Tag einlassen, und die Fässer, darinnen man denselben zum Teiche bringt, nicht überfüllen.

Hat man die Teiche besetzt, muß man die ersten 14 Tage allezeit des Morgens genau Achtung geben, ob etwas von dem Satz abgestanden, daß man es bey Zeiten wieder ersetze, oder in Mangel des Satzes solches zur Nachricht aufschreibe: denn,

so lange auf den Tag gewartet wird, werden sie von den Krähen und andern Raubvögeln gefressen, also, daß man den Abgang nicht wissen kann, und es geschiehet oft, wenn man meinet, man habe Fische im Teiche, daß man nichts findet, wenn man fischen will, und also die Zeit verspielet, und seinen Nutzen versäumet.

Wo man an Orten wohnet, da es viele Teiche giebt, kann man oft an der Brut und Sätzlingen mehr gewinnen, als an Speisefischen, weil nicht jedermann Satz ziehen kann. Ehe er also seine Teiche unbesetzt läßt, kauft er sie in gutem Werthe, sonderlich, wenn er weis, daß er an einem Orte nicht betrogen wird, daß sie gut und gewächsig sind, indem man dergleichen so wenig, als der grossen Fische entbehren kann. Beym Ausfangen der Brut ist wohl zu merken, daß, weil sie noch zärtlich und schwach sind, man ordentlich und vorsichtig damit umgehe, und sie im März oder April allezeit im Neumond in andere Teiche setze, und sie nicht stoße, werfe oder drücke, weil die Brut entweder gar absteher, oder doch gering bleibet, nicht wachsen kann, und sich also verstehet. Sie mögen Milch oder Rogen kriegen, so ist nimmermehr nichts davon zu hoffen; es ist also am besten, man lasse Hechte unter sie, die sie nach einander ausfangen, sich damit mästen, und also zum Theil diesen Schaden einbringen, so aber mit gar geringem Nutzen geschiehet.

Das VIII. Capitel.

Was man für junge Karpfen versetzen soll.

Man muß auch eine Wahl bey den jungen Karpfen treffen, daß man nicht dürre, verbuttet und verschmachtetes Zeug versetze, das zu gedrange gestanden, und nicht wohl hat wachsen oder zunehmen können.

Die guten Sätzlinge erkennet man, wenn sie einen kleinen Kopf haben, und die Augen ihnen ein wenig außen vor dem Kopf liegen; item, wenn sie einen feinen, dicken, breiten Bauch haben, und die Schuppen und Floßfedern fein glänzend, roth und weißlich sehen, so hält man sie vor recht gut und gewächsig. Aber bey dem Satz muß man sich vor großköpfigen und hochrückigten und verbutteten Köpfen hüten.

Ein Sätzling, so zwischen dem Kopf und Schwanz einer guten Spanne lang ist, der ist der rechte, und kann, wenn er zwey Jahr auf einem guten Boden gestanden hat, wohl gefischet werden, denn da giebt es gar gute Speisekarpfen.

Es ist also am besten, wenn man den Satz selber ziehen kann, denn sonst, wenn er von weiten Orten hergeholet wird, wie es an etlichen Orten zu geschehen pflegt, daß sie solchen auf 6 bis 8 Meilen holen müssen, wird der Satz matt und stehet ab, wenn er in den Teich kommt.

Das

Das IX. Capitel.

Wenn man die Streich- oder Leich-Karpfen versetzen soll.

Dieses muß im Zeichen des Krebses, Scorpions und Fisches geschehen, und wenn der Mond in einem derselbigen Zeichen ist, und alsdenn pflegt man sie zu fischen. Es pflegt auch wohl um Georgi zu geschehen, wenn der Mond im Abnehmen ist: denn er streichet im Abnehmen des Mondes. Man pfleget auch nach Gelegenheit der Teiche die Streichkarpfen allemal ungerade zu versetzen, als drey Rogner und einen Milchner, und so fort vier, fünf und sechs Rogner und einen Milchner. Denn wenn man hundert und mehr Rogner in einen Teich versetzet, und thut keine Milchner darzu, so streichen sie nicht.

Wenn die Teiche tief sind, und kein Röhricht haben, daran sie sonst zu streichen pflegen, so muß man etliche Gebund Reisholz im Teich anpfählen, daran sie streichen können.

Man pflegt die Streichkarpfen nicht in grosse, sondern nur in kleine Teiche zu setzen, bis sie gestrichen haben, da man denn in eines fünf oder sechs Karpfen, nähmlich Rogner, und einen Milchner darzu setzet, und solches also machet: Erstlich, laß den Teich ab, bis er nicht tief von Wasser ist, mache ein Karpfennest darein, etwan in der Größe eines Storchsnestes, im Umfange stecke sechs oder

acht

echt Stecklein umher, ziehe einen kleinen Zaun darum, setze zween Karpfen hinein, als nähmlich einen Rogner und Milchner zusammen. Dergleichen Nester mache drey, vier, fünf, sechs, mehr oder weniger mitten in den Teich, laß sie also beysammen sitzen, als Mann und Weib, einen Tag oder zwey, darnach lasse den Teich etwas höher mit Wasser anlaufen, so sind die Rogner und Milchner in das Nest zusammen gewohnet, und gehen in das Nest aus und ein, und streichen sich den Leich darinnen ab, darauf scheinet die Sonne, und machet den Leich lebendig, daß in drey Monathen ein Samen eines Fingers lang wird. Den muß man darnach in andere Teiche fortsetzen, so wächst er groß, läßt man aber den Samen gar beysammen sitzen, so wächst er nicht.

Will man, daß sie desto eher streichen sollen, so mache ihnen einen Anstrich also: Nimm eine Handvoll Hollunderblätter, eine Handvoll Schafslorbeeren, einen Löffelvoll Honig, Salz, Ingber, nach Gelegenheit, und Pfeffer, daraus mache eine Salbe, und bestreich die Karpfen bey den Windlöchern, so beförderst du den Strich desto besser.

Das X. Capitel.

Wie die Steichkarpfen beschaffen seyn sollen.

Wenn man einen Teich fischet, so soll man die allergrößten Haupt-Steichkarpfen auslesen,

lesen, die man haben kann. Die Milchner sollen lang und schwank seyn, und Milch von sich geben; aber die Rogner sollen auch die größesten seyn, die man unter dem Haufen finden kann, und sollen große weiche Bäuche haben, und voller Rogen seyn, zwey- oder dreypfündig, und fünf- oder sechsjährig. Die Streichkarpfen soll man von andern Karpfen absondern und wegnehmen, und dieselben in einen engen Fischkasten thun, da sie nichts zu essen und keine Nahrung haben, und soll sie eine lange Zeit, als vom Herbst an, wenn sie aus den Teichen gefangen werden, bis auf die Kreuzwoche stehen lassen, damit sie ziemlich dürre und schwank werden: denn je dürrer die Streichkarpfen sind, desto besser und mehr sie streichen, indem diejenigen, so in einem nahrhaften Teiche gar zu groß und fett oder zu alt geworden, selten streichen.

Wenn man denn die Streichkarpfen setzen will, so siebet man ein wenig Asche sehr klar, und menget sie mit unter das Salz damit reibet man dieselbigen Streichkarpfen an den Bäuchen und Nabeln, und drückt ihnen solche Salzasche an die Nabel, darnach thut man in einen Zober guten kleinen Schafmist, davon das Wasser sehr herbe wird. Man reibet sie mit Schafmist an den Bäuchen. alsdenn setzet man sie darein, und führet sie hinaus zu den Streichteichen.

Vornen an dem Ufer am Streichteiche, da am meisten Gras ist, macht man vier kleine Horten, sehr enge zusammen, darein schüttet man die Streichkarpfen mit dem Schafmist und herben Wasser, läßt sie darinnen stehen, bis sie sehr matt werden:

Als-

Alsdenn nimmt man die Horten weg, und läßt sie in den Teich nach frischem Wasser gehen. Da sie aber so matt wären, daß sie nicht wohl fortgehen, und zum frischen Wasser in den Teich kommen könnten, so nimm ein Birken oder ande: Reis, bewege und stosse sie damit fort hin und wieder, bis sie sich wieder erholen, und hilf ihnen also damit zu dem frischen Wasser.

Das XI. Capitel.

Wie man den gestrichenen Samen bey den alten Karpfen läßt.

Das erste Jahr läßt man die Alten bey dem Samen stehen, und soll sie das erste Jahr nicht rühren, noch von einander setzen, denn man thut großen Schaden daran, und weil der Same bey den Alten ist, gedeihet und erhält er sich desto besser. Wenn sie nun ein Jahr, nähmlich bis in die Fasten bey einander gestanden; so fischet man den kleinen Samen mit einer kleinen Wathe, und versetzet und vertheilet denselben in andere Teiche, die geruhet haben, da sie frische Nahrung bekommen, damit sie sich daselbst desto besser und länger stärken.

Die alten Leichkarpfen aber setzet man wieder in besondere Halter oder Fischkasten allein, und lässet sie ein Jahr ruhen. Darnach, wo man nicht

andere frische im Vorrath hat, setze man sie wieder zum Streichen aus.

Man soll auch dieselbigen Streichkarpfen nicht bald in andere Teiche, darinnen Karpfen aufs Strecken oder Gewächse stehen, setzen. Denn man muß besorgen, daß sie darinnen von sich selbst unausgesetzt streichen möchten, wovon alsdenn der Same die andern Karpfen verderbet, daß sie ihr Gewächs nicht haben können, und also eines mit dem andern verbuttet.

Wenn nun der Same zwey Jahr in denen Erstreckteichen gestanden hat, so nimmt man sie erst heraus, und setzet sie nach Gelegenheit und Größe der Teiche allererst in die grossen Teiche auf Gewächse aus. Etliche, so wenig Samen und Erstreckteiche haben, lassen den Samen nur ein Jahr aufs Erstrecken stehen, so wird es zweyjähriger Same, und alsdenn setzen sie denselben aufs Gewächs aus.

Das XII. Capitel.

Wie lange man die versetzten Karpfen in den Teichen zum Gewächse stehen läßet.

Dieses stehet in eines jeden Belieben, nachdem er sie groß oder klein haben will, und darnach sie an einem jeden Orte wachsen, darnach läßet man sie auch in den Teichen. Will man sie

groß

groß haben, so läßt man sie lange stehen; wiewohl grosse Fische nicht lieblich zu essen sind, denn sie bekommen zu grobes Fleisch: mittelmäßig sind sie am besten, jung am lieblichsten und verdaulichsten, wie das andere Vieh.

Man läßet die Karpfen nach Gelegenheit drey, auch manchmal vier Jahre stehen, wenn sie groß werden sollen. Aber im Winter muß man Achtung darauf geben, daß sie Luft haben und nicht ersticken, wie in den Seen: denn wenn sie nicht Luft haben, und eben gar zugefroren sind, muß man ihnen Löcher ins Eis hauen, daß sie Luft bekommen. Darnach muß man wieder Achtung geben, daß sie nicht ausgefischet oder gestohlen werden. Denn wenn sie Luft bekommen, so schwimmen sie häufig zu den Löchern, da man sie leicht heraus bekommen kann. Man muß auch das ganze Jahr durch Achtung auf den Einfluß geben, denn sie steigen bisweilen auf den Teich herauf in das Wasser, das in den Teich lauft, wo sie bisweilen von den Leuten ertappet und ergriffen werden; dem aber vorzukommen, muß man einen Zaun vormachen, daß sie nicht hinauf können.

Das XIII. Capitel.

Von der Wartung der Teiche.

Eine von den größten Beschwerlichkeiten, die man in den Teichen antrifft, ist das Schilf oder

oder Geröhricht, als welches man in den meisten Teichen findet, und gar schwer zu vertilgen ist. Denn wenn man es mit einer Sichel abschneidet, so wächset es schöner, zündet man es mit einer Fackel an, wächset es dicker; will man es mit den Händen aus der Erde reißen, so zerbricht mans oder reißets ab, mit dem Pfluge kann man es nicht gewinnen, wegen des Wassers und der tiefen Wurzeln: also ist das Beste, daß man im Sommer, wenn die Sonne in den Krebs gehet, in der größten Hitze, wenn der Teich voll Wasser ist, mit einem oder mehr Kähnen hinein fähret, und das Rohr unter dem Wasser, so weit man mit den Händen reichen kann, mit einer Sichel zwischen zwey Knoten entzwey schneidet; denn die Feuchtigkeit setzet sich hernach in die hohlen Röhre, fermentiret sich durch die Hitze der Sonne, und macht, daß die Wurzeln schwinden und verdorren. Es ist auch eine sehr verdrüßliche Sache, wenn in dem Teiche solche kleine Inseln von Binsen entstehen, welche nur eine Retirade der Fischottern sind; daher muß man bedacht seyn, sie, wenn der Teich trocken worden, ganz und gar auszustechen und auszugraben, und das Erdreich davon auszuwerfen. Es muß ein Hausvater nicht unterlassen, den Fischottern, als welche den Teichen überaus gefährlich sind, auf alle Art und Weise nachzustellen. Es halten sich dieselben gemeiniglich unter den Sträuchern in den alten hohlen Bäumen und Binsen auf, scheuen überaus das Feuer, und wo sie einmal gewesen, kommen sie gerne wieder hin. Nicht weniger muß er den wilden Gänsen, Aenten,

Kibitzen, Störchen und andern schädlichen Vögeln fleißig nachstellen, und sie wegzufangen suchen, weil auch dieselben die Fische und Brut auffressen. Darneben ist auch vor die Teiche sehr gut, daß man die Schafe, ehe man sie scheret, in dem Teiche abwaschen läßt. Solche Fettigkeit und Geschmack ist den Karpfen insonderheit gar angenehm, und sie nehmen sehr davon zu.

Man kann auch zu mehrerer Speisung den besten Schafmist in den Ställen, so im Grunde liegt, aushauen, und auf Häuflein im Teiche, nahe am Ufer, wo er nicht gar zu tief ist, und blos die Häuflein bedeckt, hin und wieder werfen lassen, solches zehren die Fische zugleich mit auf, daß, wenn man hernach fischet, nicht das geringste mehr davon gefunden wird.

Es ist aber hingegen sehr schädlich, wenn man zur Leichzeit, welche im Sommer ist, das Vieh in die Teiche gehen läßt, denn sie verderben den Leich; sonderlich aber muß man die Schweine davon abhalten, als die den Leich auffressen.

Das XIV. Capitel.

Wie den alten Teichen zu helfen, daß sie wieder fruchtbar werden.

Wenn im Herbste der Teich abgelaufen ist, so läßt man ihn den Winter über ruhen, und

wenn es auf den März kommt, so ackert man denselben um, und säet Gerste, Hafer, Hirse, Heidekorn, Wicken, oder Sommerkorn darein. Wenn das Getreide abgeschnitten worden, so pflüget man den Boden wieder um, und säet Rüben darein, davon nimmt man ein Theil, und läßt die übrigen mit Kraut und Wurzeln in dem Grunde stehen, alsdenn läßt man den Teich wieder an, und besetzet ihn mit guter Brut. Wenn die Teiche allezeit voll Wasser sind, so werden sie vor der Zeit alt und unfruchtbar. Alsdenn sagt man erst, daß die Teiche alt werden, wenn sie durch stetige übermäßige Wasser ihres natürlichen Safts und Kräfte beraubet werden, und demnach die Fische nicht mehr ernähren und erhalten können. An dieser Unfruchtbarkeit sind wir selber Schuld, wenn man so gar geizig ist, und die Teiche niemals ledig lässet; sondern läßet sie immer wieder anlaufen, und wir wollen allenfalls unsre Nutzung davon haben und nehmen, daß sie nicht ruhen können. Da doch alle Dinge ihre Zeit und Weile, und ihre Rast und Ruhe haben wollen, bis sie wieder zu Kräften kommen. Man pflegt sie aber ruhen zu lassen, wenn sie acht oder zehen Jahre voller Wasser gewesen, das ist, wenn man sie vier- oder fünfmal ausgesetzet hat, nähmlich alle zwey Jahr einmal, man lasse sie aber nicht länger ruhen, als ein Jahr. Jedoch kann man auch dasselbige Jahr seinen Nutzen davon haben, wenn man die ruhenden Teiche besetzet. Er kann auch so bald nach dem Sommer, wenn er im Herbst gefischet worden, mit dreyjährigen Samen wiederum besetzet werden.

Wenn

Wenn aber ein Teich viele Jahre nacheinander also veraltet ist, daß er sogar alle seine Kräfte verloren hat und unfruchtbar worden ist; so muß man ihn nicht nur ein, sondern zwey oder drey Jahre nacheinander wüste liegen lassen, daß er wieder fruchtbar werde. Er muß demnach das erste Jahr wohl gedünget, umgeackert, und mit solchen Gesäme besäet werden, daß auch sonst an unfruchtbaren Orten zeitlich zu wachsen pfleget, und zwar, wie schon oben gemeldet, nähmlich Hirse, Heidekorn, Wicken oder Feigbohnen, und dergleichen. Das andere Jahr muß er mit stärkern Gesäme besäet werden; das dritte aber mit Getreide, so kann man doch gleichwohl noch alle Jahr etwas davon nehmen, daß keines ohne Nutzen abgehe: Also wird der Teich endlich wieder zur Fischerey bereitet werden. Einige halten dieses vor die ausgemergelten und öden Teiche vor einen großen Vortheil, wenn man sie nach abgeschnittenen Getreide mit Mohnsamen besäet, und alles beyeinander darinnen stehen, unterdessen aber den Teich wieder anlaufen und besetzen läßt, welches ich selbst oftmals probirt und gut befunden habe (*).

(*) Die Teiche pflegt man an einigen Orten, nachdem sie 6 oder 9 Jahre zur Fischerey gebraucht worden, mit Hafer und Gerste, ein, zwey oder drey Jahre hinter einander, zu besäen, ehe man sie von neuem mit Brut oder Satz besetzet. Nicht alle Teiche aber schicken sich dazu, sondern nur diejenigen, welche in Landflächen liegen, und von denen das zugeflossene übri-

Das XV. Capitel.

Wie man die Teiche fischen soll.

Die Teiche werden im Frühlinge und im Herbste gefischet. Es giebt aber auch viele, die es im Frühlinge thun, welches aber nicht gut ist, und

übrige Wasser wiederum zu jeder Zeit fortgeleitet werden kann, die auch keinen fetten Lehm, Letten, Mergel und scharfen Sand, noch Lohe oder versäuerten Kaupen, Schilfsennen, oder andern wurzlichten, sondern vielmehr einen feinen schwarzen fetten schleimigten Boden haben. Einige halten davor, daß diese Teichbesäung sehr nutzbar sey, und die Teichwirthschaft austräglicher mache; viele im Gegentheil halten nichts davon, welcher Meynung auch Eckart in seiner Experimental Oekonomie, 7 Th. § 21 - 28 pag. 476. und ferner ist; und derselbe suchet durch wirthschaftliche Anschläge darzuthun, daß bey der Teichbesäung kaum ein Drittheil von dem Nutzen, welchen die Fischerey abwirft, heraus komme; ja, daß auch von diesem wenigem Ertrage nicht allein nichts übrig bleibe, sondern man auch überdem noch Schaden und Einbusse dabey zu gewarten habe; indem durch die Beackerung des Teichs die Gräben und Stiche planiret, die währender Ackerwirthschaft trocken gewordenen Dämme aber, theils von denen Mäusen und Maulwürfen durchbohret, theils vom Viehe eingetreten und

von

und das aus verschiedenen Ursachen: denn erstlich kann der Fisch die Wärme nicht wohl vertragen;

von denen Getreidewagen zu Schanden gefahren würden; welches alles denn hernachmals, wenn der Teich wiederum zur Fischerey gebraucht werden sollte, mit grossen Kosten wieder repariret und in tüchtigen Stand gesetzet werden müßte; zu geschweigen, daß die Teiche durch die vieljährige Ackerbestellung ausgehungert würden, mithin die Fische auch wenig Nahrung finden könnten, und also auch aus der künftigen Fischerey schlechter Vortheil zu gewarten wäre. Hieraus wird man also leicht erkennen, wie nöthig es sey, vorher alles nach guten und gegründeten Wirthschaftsregeln zu untersuchen, ehe man zu dieser Teichbesäung schreitet. Es kommt hier sehr viel auf die Umstände an. Wenn z. E. durch langen Gebrauch, ein zur Besäung schicklicher Teich, alle seine Kraft und Nahrung verloren, solche auch weder von benachbarten Feldern, noch sonst woher erlangen kann, und die Haupt und andere Gräben mit Schlamm und Unrath angefüllet sind, und also der Aufräumung, die Dämme aber einer ansehnlichen Reparatur bedürfen; so dürfte in solchem Fall eine ein oder zweyjährige Besäung dieses Teichs nicht schädlich seyn, noch auch außerordentliche Kosten verursachen.

Es giebt auch noch eine andere Art der Teichbesäung, die aber nur blos die Besserung des Teiches und das bessere Wachsthum der Fische, keinesweges aber einen Nutzen von denen zu bauenden Früchten, zum Absehen hat. Man läst nähmlich nach der Herbst-

vors andre nimmt solcher im Winter nicht so sehr zu, als im Sommer, sondern leidet Gefahr, wegen des Frostes; vors dritte ist zu besorgen, daß im Sommer der Teich, wenn er nicht gute Quellen und starken Zugang hat, ganz und gar austrocknen möge; und viertens halten sich auch im Winter die aus dem Teiche genommenen Fische, die man in den Fischkästen und Fischhältern verwahrlich aufbehalten will, besser als im Sommer, und kann man also die Fische besser nutzen und verkaufen. Daher die beste Zeit zum fischen der Herbst, und zwar der Monath September und Oktober, früh morgens ist. Denn gleichwie alle Thiere im Sommer die beste Nahrung haben, und also viel fetter als im Winter werden; also ist es auch mit den Fischen beschaffen, welche im Sommer

fischerey den Teich den Winter über trocken liegen, pflüget den auf den Seiten herumliegenden trockenen Boden im Frühjahr um, und besäet denselben mit Erbsen oder Hafer. Wenn diese Früchte in dem besten Wachsthum, in der Blüthe recht fett und gelb stehen, spannet man zu Anfang des Julius den Teich wiederum mit Wasser an, und besetzet ihn mit behörigen Fischen, da denn diese von denen nach und nach in die Fäulung gehenden Früchten eine vortrefliche Nahrung haben. Der Stich, das Gerinne, der Grundzapfen bleiben in Ordnung, und wird nur drey Monath in Ansehung des Besetzens Halte gemacht. Diese Art der Teichbesäung wird von allen Wirthschaftsverständigen gebilliget.

mer durch den im Teiche befindlichen Schlamm und andere Sachen viel besser wachsen als im Winter.

Wenn man nun also den Teich ablassen soll, so muß das Zapfenloch wohl verwahret seyn, daß mit der Fluth kein Fisch wegkomme, sonderlich, wenn unter dem abgelassenen Teiche kein anderer Teich ist, darein die feldflüchtigen Fische kommen; darum machen etliche oben, oder um den Teich, oder unten, da das Wasser heraus läuft, einen Zaun vor. Etliche stellen nach Gelegenheit auch einen großen Hamen vor, welches das beste ist. Wenn man aber einen Teich ablassen will, so soll man erstlich nicht zu viel, sondern gar wenig Wasser laufen lassen, und vor allen Dingen den vierten Theil eines Brets ziehen, darnach ein halb Bret heben, und immer also fort und fort ein ganz Bret ziehen, damit das Wasser vor dem Ablaß gar sachte und gemach hernach folge, auch der Fisch herunter in den Zug folgen, und hernach kommen, und nichts dahinten im Graben und Gruben stehen und liegen bleiben möge, da man denn große Mühe hat, ehe man sie heraus fischen kann.

Man muß auch auf denen Teichdämmen etliche grosse Fäßer oder Wannen mit reinem Wasser stehen haben, daß man darein die Karpfen, Hechte, Speisefische und andere Sorten absonderlich thun, vom Koth wohl abwaschen und reinigen, und alsdenn in den Fäßern auf der Axe in unterschiedliche Hälter führen und bringen, und aus denselben wiederum verkaufen oder verspeisen kann.

Wenn die Teiche ziemlich groß sind, darinnen es viel große Haupthechte giebt, so muß man die

Hech-

Hechte zum ersten heraus fischen, denn die thun Tag und Nacht grossen Schaden unter den andern Fischen, beißen, beschinden, bestossen, fressen, verschlingen grosse Karpfen, und richten sie also zu, daß sie nicht lange stehen können. Darneben muß man wohl Achtung geben, daß die Karpfen, so unten auf dem Grunde im Kothe liegen, mit den Füßen nicht vollends in den Schlamm oder Koth getreten werden; auch soll man behutsam mit den Fischen umgehen, sie nicht hart drücken, biegen oder werfen, damit sie frisch bleiben, und nicht krank werden. Ferner ist nöthig, daß auf dem Teichdamm eine Hütte sey, darinnen Tag und Nacht sich jemand aufhalten möge, mit einem guten Rohr und Hunde versehen, und also die Fische hüten, damit sie nicht gestohlen werden.

Man muß auch ferner bey den Teichfischen etwas weitgestrickte Garne haben, damit die kleinen Fische durchgehen, und denselben kein Schade wiederfahre. Ingleichen müßen auch etliche Fischwaffen und Stecknetze vorhanden seyn, die man vor die Hauptgraben ziehet und einsteckt, ehe man anfängt zu fischen, damit die Fische nicht wieder zurück in die Graben treten, und sich verlaufen mögen.

Wenn man nun also die Teiche gefischt hat, und es möchten etwan etliche Fische in der Ablaßrinne bleiben, und darinnen verderben; so verstopft man den Ablaß, bis sich dabey wiederum eines halben Knies tief Wasser gesammelt hat, alsdenn ziehet man den Zapfen jähling wieder heraus, und läßt am Ausgange der Ablaßrinne wieder einen Fischhamen vorsetzen, so stößt das starke fließende

Wasser die Fische durch die Abfallrinne heraus. Uebrigens muß an Körben, Zubern, Fischfäßern, Wasserkannen, Bracksieben und dergleichen Geräthe ebenfalls kein Mangel seyn; deswegen muß man des Abends vor dem Teichfischen alles nöthige zur Stelle schaffen.

Das XVI. Capitel.

Von unterschiedlichen Fischhältern und Fischteichen.

Die Fischhälter müßen so gebauet seyn, daß man sie des Jahrs zum wenigsten zweymal, als im Frühlinge und Herbst ablassen kann; man muß sie alsdenn mit langen stumpfen Besen sauber abkehren, ein wenig Wasser einlassen, und wieder ausspühlen, und dieses so oft, bis das Wasser ganz hell und klar heraus lauft, damit aller Schlamm und Gestank mit hinweg komme. Kann man sie nicht ablassen, muß man sie mit grossen Schaufeln ausschöpfen, und gleichermassen also reinigen, so bleiben die Fische desto lieber. Etliche pflegen auch die Hälter nur an den Seiten mit Bretern oder Pfeilern auszufuttern, daß die Erde nicht hernach fällt, und die Karpfen nicht Löcher graben mögen.

In den Hältern, in die man Karpfen zu setzen willens ist, muß der Boden thonigt und lehmigt

seyn,

seyn, und wo dergleichen nicht allbereit ist, muß man ihn hinein schaffen.

Man muß oft nach den Fischen sehen, wenn sie etwan aus dem Hälter heraus springen wollen, wie die neu eingesetzten Fische oft zu thun pflegen, sie bald wieder ins Wasser bringen, oder welche schwach und matt werden und die Schuppen fahren lassen, bald heraus fangen.

In neugetäfelte Hälter muß man keine Fische thun, bis das Wasser eine Zeitlang darinnen gestanden, und verschiedene mal abgelassen und wieder mit frischen angefüllet worden, dadurch der böse Holzgeschmack gelindert und ausgezogen wird.

Bey den Fischbehältern muß man auch noch die Art des Wassers, die sich vor eine jede Gattung der Fische am besten schickt, beurtheilen.

Wo man Hechte und Forellen, ingleichen Schmerlen hinsetzen will, muß ein hartes, springendes und fließendes Wasser seyn, welches auf der einen Seite hinein und zur andern wieder hinaus laufen kann.

Vor die Karpfen, Karauschen, Schleihen und Kressen darf nur ein trübes, weiches und dickes Wasser seyn, weil diese Fische den Sumpf eher vertragen können. Die Raubfische werden mit andern schlechten geringen Fischen, als mit Rothaugen, Weißfischen und dergleichen versehen.

Das XVII. Capitel.

Wie man die Fische in den Hältern speisen und mästen soll.

Nachdem der Mann, nachdem die Wurst! pflegt man im deutschen Sprüchwort zu sagen: Darnach die Fische, darnach muß man die Hälter bespeisen. Etliche lassen in ein Faß Löcher um und um auf den Seiten und Boden bohren, nehmen guten fetten Lehm, der klein geklopfet ist, mengen ihn unter Malz, thun es zusammen in das Faß, und schlagen es alsdenn fest zu; wenn nun die Karpfen das Faß auf und nieder stoßen und bewegen, so kommt das Malz und Lehm heraus, macht das Wasser trübe, süße und fett, davon haben sie ihre Speise und Nahrung. Das beste Mittel, wovon sie nicht allein bald fett werden, sondern welches auch am wenigsten kostet, ist, daß man gemahlen Malz und Lehm untereinander knäte und davon Brod backe, und solcher Brode nach Gelegenheit der Hälter zu zwey, drey, vier und mehr hinein werfe; die Leinkuchen mästen auch wohl.

Die Forellen und Gründeln aber füttert man also: Man nimmt lauter gemahlen Malz von Weizen, so wie Malz geschroten ist, unter einander, und thut solches, wie oben bey den Karpfen gemeldet ist, in ein löchricht Faß, und thut es in einen Teich, davon wird das Wasser fett und süße, und die Fohren oder Forellen und Gründeln haben

ihre gute Speise und Nahrung davon, daß sie nicht dürre werden. Man füttert auch die Forellen an etlichen Orten mit Lebern, welche endlich so kirre werden, daß sie einem die Speise aus den Händen nehmen. Doch hat man hierbey zu beobachten, daß man nicht lauter wilde, erst neugefangene Forellen zusammen thut, sonst würden sie schwerlich gewohnen; wenn man aber etliche zahme Speiseforellen bey ihnen läßt, so lernen die andern auch allgemach der zahmen Exempel nachfolgen. Und dieses muß man allezeit observiren, sonst würden die wilden Forellen verhungern, oder wohl gar abstehen.

Wenn man junge Karpfen oder Seßlinge in einem Hälter hat, welche feist darinnen werden und nicht verdorren sollen, so bohre man in ein Faß viele Löcher, fülle es voller Malz und Treber, und werfe es in den Hälter, davon fressen sie und werden fett, können auch desto besser, wenn man sie ansetzet, zu Kräften und Gewächse kommen.

Das XVIII. Capitel.

Von den Verrichtungen und Amt eines Teich- und Fischmeisters.

Auf drey Dinge muß ein Teichmeister, welcher die Teiche hütet und wartet, wohl Achtung geben: Erstlich, aufs Wasser, daß dasselbige den

Fischen

Fischen nicht mangele, oder daß es auch vom Platzregen und Ergießung der Wasser die Teiche nicht sehr überhäufe, und die Dämme zerreiße, oder aber, wenn die Wasser auch zu lange stille stehen, und ihren Gang nicht haben, daß sie alsdenn zu faulen und stinkend zu werden anfangen. Auf die Fische muß er Achtung geben, daß die fruchtbaren und trächtigen in ihren Leichteichen zu rechter Zeit Samen bringen, und derselbe Same zu seiner Zeit in gebührliche Teiche und Oerter gebracht werde, und im Fortführen vorsichtig mit ihnen umgehen, daß sie keinen Schaden bekommen, auch darauf sehen, daß sie ihre gute Nahrung haben können. Insonderheit gebühret einem Teichmeister, daß er, so viel an ihm ist, keine Zeit versäume, sowohl im Winter als Sommer, mit Reußen legen, Netzen, Hamen, Garnsäcken, Wathen, Würfgarn, und auf andere Art sowohl in Ströhmen, Bächen, Seen, Lachen und Dümpfeln, bey stillem Wetter sich der Fischerey zu befleißigen, und so viel möglich, seines Herrn (oder wenn er selbst Teiche hat, seinen eigenen) Nutzen zu vermehren suchen. Begiebt er sich auf das Wasser, muß er allezeit, zu seinen Gehülfen ehrliche, erfahrne und tüchtige Männer erwählen, die nicht allein die Stärke haben, die Netze mit den Fischen zu halten, und aus dem Wasser zu ziehen, sondern von denen er auch die Vermuthung hat, daß sie ihn nicht, wenn er den Rücken kehrt, bestehlen, und die Fische einstecken werden. Eine jede Gattung von Fischen, welche man fängt, muß man in besondere Hälter thun, damit man, wenn man eini-

ge braucht, solche ohne grosse Mühe bald finden möge. Ferner gebühret einem Fischer, daß, wenn solcher von der Fischerey zurück kommt, er sogleich die Netze, Garnsäcke und Wathen, welche bisweilen in schlammichten Wasser übel zugerichtet werden, rein auswasche, aufhänge, trockne, und an gehörige Orte verwahre, auch alle zur Fischerey gehörigen Werkzeuge im guten Stande erhalte, damit er im Sommer und Winter in der Fischerey nicht gehindert werde. Ferner will nöthig seyn, daß man die Teiche und Behältnisse der Fische fleißig belaufe und umgehe, auch sehe, wo etwan ein Mangel wäre, daß er denselben ersetze und zurechte brächte.

Denn die Winde und Ungestümigkeit der Wasser zerreißen bisweilen etwas, bisweilen kommen die Fische ins Zapfenloch, und gehen durch die Fluthrinnen weg, wie auch bisweilen oben im Einfluß geschieht, da sie hinauf treten, und von den Leuten ergriffen werden. Bisweilen thun die Leute, das Vieh, und das Geflügel Schaden. Die Taucher und Aenten fangen und fressen die Fische auf, die Schweine, Ochsen und Pferde zerwühlen den Damm, und fressen den Fischen ihre beste Nahrung vor dem Maule weg. Die Hirten zerreißen muthwilliger Weise die Zäune und Gehäge, welches die Fische hindert, daß sie nicht hinauf in den Einfluß treten.

Darum muß ein Fischmeister frische Schenkel und ein gutes Roß haben, daß er immer um die Teiche her ist, und alles wohl besiehet. Es muß auch ein guter Hausvater oder Teichmeister Ach-

tung

tung geben, daß in den fließenden Bächen und kleinen Mühlgraben kein Flachs noch Hanf geröstet, auch keine Sägspäne, Schalen, Staub von gebrannten Kohlen und dergleichen, so zur Verhinderung der Fischereyen, und Verschlämmung der Ufer gereicht, geschüttet, oder die Wasser im trocknen Sommer nicht gänzlich aus Noth abgeschlagen werden. Z. E. wenn die Bäche außerhalb der Fluthzeit, zur Wässerung und Aufbehaltung der Wasser ausgeleitet, oder gewisse Wehre, dadurch den Fischen der Gang gänzlich verhindert wird, aufgerichtet werden. Dieses nun soll er trachten nach aller Möglichkeit zu verhindern, auch, so fern solches nicht unterlassen würde, der Obrigkeit gebührlich anzeigen (*).

(*) In den meisten deutschen Staaten, wird die allgemeine Aufsicht sowohl über die Teiche, als Flüße, Bäche und andere Fischwasser, denen Forstbedienten mit anvertrauet, immaaßen selbige, da sie ihre Revire Tags und Nachts bereiten und begehen, bey dieser Gelegenheit mit auf die Teiche und Fischwasser Acht haben, und besonders die Dieberey sehr abwenden können. Das Hauptwerk aber beruhet dennoch auf denen ordentlichen Fischereybedienten. Es sind also, nach Beschaffenheit und Menge derer Teiche, Teichinspektores, Teichmeister und Teichknechte nöthig. Selbige müßen erfahrne, fleißige und treue Leute seyn, denn sie sind es, welche die ganze Teichwirthschaft führen, und dabey das herrschaftliche Interesse befördern sollen. Sie müssen sämmtlich mit Instruktionen versehen werden, und diese können nicht umständlich und ausführlich genug seyn.

Das XIX. Capitel.

Von den Feinden der Fische.

Gleichwie fast keine Kreatur auf der Welt ist, so nicht ihre Feinde haben sollte, also ist es auch mit den Fischen beschaffen, welche ebenfalls ihre Feinde haben. Unter welche nun vornähmlich zu zählen: Zum ersten, die Störche, welche aus den Teichen und Seen, auch fliessenden Wassern mancherley Fische wegschnappen, darneben bisweilen gar, wie man sie darüber oft ertappet, einige Samkarpfen wegmausen. Zum zweyten, die Aenten, welche aus den Teichen den Fischleich gar sehr fressen. Zum dritten, die Fischottern, die sich unter den alten Schlangen aufhalten, und allerhand Fische, sie mögen groß oder klein seyn, wegschnappen. Diesem Uebel nun zu steuern, muß man solche durch die darzu abgerichteten Hunde, welche man Otterfänger nennet, so viel möglich, ausrotten lassen. Zum vierten, allerhand andere Raubvögel: als, Fischreiher, Kibitze, wilde Gänse u. d. g. denen man das fischen mit einer wohlgezogenen Büchse oder Flinte verwehren muß. Zum fünften, giebt es eine gewisse Art grosser Frösche, die man Kaulärsche zu nennen pfleget, und die in den Teichen einen unbeschreiblichen Schaden thun. Zum sechsten, einige Wasserkäfer, die die kleinen Samfischgen anfressen, sie können in die Höhe fliegen, und sich auch wieder in das Wasser lassen. Und

end=

endlich zum siebenten, die Wassermäuse, die zwar ein geringer, doch ein schädlicher Feind sind. Sie machen sich insgemein nur an die kleinen Fische, z. E. an die Gründlinge, Schmerlen, Weißfischgen, u. d. g. Unter diesen obbeschriebenen Feinden ist der mächtigste die Fischotter, denn weil die Fische ihnen nicht entlaufen können, so haben sie freye Wahl, zu handthieren wie sie wollen, welches sie auch meisterlich thun, wenn sie eine grosse Menge Fische tod beißen, und doch nur die schönsten und besten für ihr Maul heraus klauben und suchen. Daher muß man ihnen, so fern man sie spüret, auf das eifrigste nachstellen, und der Otterfänger solche durch vorgeschriebenes Mittel auszureuten suchen.

Das XX. Capitel.

Von mancherley Zufällen der Fische.

Es bekommen die Fische mancherley schädliche Zufälle, wenn sich in manchen Jahren bey sehr heissen Sommern allzu viel giftiges Geschmeiß und Insekten in dem Wasser aufhält, dadurch das Wasser gleichsam vergiftet und angestecket wird; imgleichen, wie oben gedacht, wenn Sägespäne in die Teiche oder Bäche und Mühlgraben, oder auch Kohlenstaub hinein geworfen wird. Am allerschädlichsten aber ist, wenn man in den Teichen Flachs oder Hanf röstet.

Bey harter Winterszeit, wenn die Fische unter dem dicken Eise nicht Luft haben, werden sie durch Mattigkeit aus ihrem Lager aufgetrieben, und eilen mit aufgesperrten Maule nach den aufgeeiseten Löchern zu; so fern man nun dieses gewahr wird, so ist es eine Anzeige, daß sie gewaltig Noth gelitten haben. Denn sie pflegen das nicht zu thun, wenn es richtig mit ihnen ist. Wenn sie nicht in Nöthen gewesen, so kommt bisweilen einer oder zwey zu dem aufgehauenen Eis, aber sie entfernen sich bald wieder, und erwarten die Menschen nicht.

Es ist aber davor kein besser Mittel, als daß man das alte Wasser aus den Teichen ablaufen, und ander neues wiederum hinein laufen lasse; oder man fange die matten Fische mit dem Hamen heraus, und setze sie in frisch Wasser, so können sie sich wieder erholen.

Die Fische werden auch oft matt und schwach, wenn die Weyher und Teiche zur Sommerszeit anfangen faul und stinkend zu werden; doch diesem Mangel kann man mit frischem Wasser, welches man in die Teiche lässet, gar bald abhelfen. Es haben auch einige erfahrne alte Fischer wahrnehmen wollen, daß manche Regen, die mit vielem Schwefel vermengt gewesen, und in die Teiche gefallen, sehr schädlich gewesen. In denjenigen Bächen, die in dem Erzgebirge und andern Orten fließen, die aus den Bergwerken viel mineralische und bisweilen giftige und arsenikalische Theilchen bey sich führen, stehen öfters die Fische ab, und wenn solche Bäche in die Teiche ihren Zufluß haben, so

fügen

fügen sie denselben sonderbaren Schaden zu. Ebenfalls bekommt es den Fischen nicht wohl, wenn in einige Bäche, die aus den Städten fliessen, allerhand Handwerker, als Gerber und Färber mancherley Farben und andre Unreinigkeiten hinein giessen, und dadurch den Fischen einen unangenehmen und ihnen widrigen Geschmack zuwege bringen; doch kann immer eine Art Fische mehr vertragen, als die andere, und ist eine vor der andern delicater.

Das XXI. Capitel.

Von mancherley Fischen, und was sie im Wasser fressen, auch ob sie Athem holen, sehen, hören und schreyen.

Wie mancherley Art der Vögel, Thiere und Menschen in der Welt seyn, also sind auch mancherley Arten der Fische; allein das ist ein groß Wunder und edles Ding in der Natur, daß Gott gleiche Arten zahmer und wilder Thiere verordnet hat.

Denn etliche Thiere und Geflügel müssen zahm seyn, und bey den Leuten in ihren Häusern und Höfen wohnen, etliche müssen wild seyn, und in Feldern oder Wäldern auf und unter den Bäumen seyn und wohnen, gehen oder fliegen, und sind

doch einerley Arten, ausgenommen, daß eines zahm, das andere ungezähmt und unbändig ist.

Was ein jeder Fisch frißt, das kann man in ihren Gedärmen gewahr werden, wenn man sie reißt, und ihnen die Bäuche aufschneidet. Denn da findet man in etlichen Würmer, in etlichen Fliegen und Mücken, in etlichen Mist oder Letten, in etlichen Kröten, in etlichen Fische, in etlichen Kräuter und andere Sachen, die sie an den Ufern finden.

Man hat auch sonst andere Sachen, damit man sie nicht allein speiset, wie oben schon gemeldet, wenn es die Noth erfordert, sondern auch mästet und fett machet, reizet und locket, daß sie in die Reussen kriechen, wie sonderlich das waizene Malz ist: denn wenn man dasselbige nur auf einem Stein zerklopfet, und hernach den Stein ins Wasser leget, so kommen die Fische und bleiben alle häufig und schwarz darüber stehen, und lecken mit den Mäulern an dem Steine. Es sind auch etliche, die gern Krebse, Fleisch, Kirschen, Brod, Eingeweide der Thiere und dergleichen Sachen mehr fressen. Etliche werden fett von Lein, etliche von Salz, etliche von Lett oder Thon.

Ob die Fische Athem haben? dies ist eine alte Frage, darum sich viele Leute bekümmert haben. Etliche sagen nein, sie haben keinen Athem, und das aus dieser Ursache, weil sie keine Lunge haben, ohne welche niemand unter dem Wasser Athem haben kann. Andere sagen, sie ziehen das Wasser zu sich, und speyens durch die Ohren wieder weg, das soll ihr Athemholen und zu sich ziehen seyn. Ich mei-

meines Orts bejahe solches, daß die Fische Athem holen, und zwar aus folgender Ursache, welches uns die tägliche Erfahrung lehret. Denn wenn im Winter die Teiche oder Wasser hart zufrieren, und man keine Löcher oder Lücken in das Eis hauet; so wird man gewahr, daß die Fische ersticken, und im lüftigen Sommer häufig am Ufer todt liegen, oder im Wasser schwimmen. Item, wenn großer Schnee fällt, und lange auf dem Eise lieget, so werden die Fische der Vögel und Katzen Speise: darum müssen die Fische Athem holen, und wiederum von sich lassen, sie mögen nun Lungen oder an deren statt was anders haben.

Sie sehen und hören auch gar scharf, denn es gehe einer über einen Steg oder Brücke, und rege die Arme sehr, oder scheuche mit einem Hute; so wird er bald sehen, wie die Fische von einander laufen werden. Allein, das ist eine wunderliche, lustige und kunstreiche Sache an den Fischen, daß sie auf den Seiten solche Federn oder Flügel haben, die sie zum Schwimmen artig brauchen können, wie ein Schiff seine Ruder, und die Schwänze an statt der Deichsel, damit sie den ganzen Leib nach ihrem Gefallen lenken können. Denn sie können sich mit den Federn artig und künstlich lenken, schnell fortjagen, über sich und unter sich schießen, wie sie nur selber wollen, ja auch über das Wasser springen, daß man sie in der Luft sehen kann. Die Karpfen, springen oft über das Netz hinüber, daß sie nicht gefangen werden, doch muß man auch das sagen, ob es wohl ein Sprüchwort ist: du bist stummer als ein Fisch, und die Gelehrten sind der

Meinung, daß sie keine Stimme noch Instrumente zu derselben haben. Es ist aber gleichwohl auch wahr, daß die großen Wallfische also schreyen können, daß man sie über eine Meilwegs auf dem stillen Meer hören kann, wie solches diejenigen, welche bey dem Wallfischfange gewesen, auch verschiedene Schriftsteller behaupten, und meldet Salinus: daß der Delphin im Wasser seufze, wie ein Mensch, welches wir aber in seinem Werth und Unwerth beruhen lassen.

Das XXII. Capitel.

Von allerhand Arten der Fische mit Netzen zu fangen.

Der Geist des Menschen hat mancherley Arten ersonnen, die Fische zu fangen und zu berücken, die gewöhnlichsten sind die Netze und Garne, die nach dem Unterschied der Größe der Ströhme, auf denen man Netze aufstellet, unterschieden sind. Auf großen Ströhmen oder Seen braucht man grosse weite Zuggarne (als zum Mayn, Rhein, Oder 2c.) die unten mit Bley, und oben mit Pantoffelholz eingefasset sind, also, daß ein Theil zu Grunde gehet, der andere aber oben in der Höhe schwimmet, damit fahren die Fischer auf den Fluß, wo sie vermeinen, daß Fische einen guten Stand haben. Eine Partey behält ein Theil des

Sei-

Seiles am Netze bey sich, die andere ziehet das Netz, und wirft es nach und nach ins Wasser: oder sie fahren alle beyde auf einen Theil des Flusses, breiten ihre Netze aus, theilen sie von einander, alsdenn wenden sie sich wiederum auf die andere Seite des Ufers, machen gleichsam mit dem Netz einen Bogen, und ziehen ganz stillschweigend und ohne Getümmel ihr Netz an das Ufer.

Bey den kleinen Flüssen bedienet man sich ihrer nach Gewohnheit eines jeglichen Orts; die Fischnetze und Garne werden von feinen leichten starken Zwirn gemacht. Sollen aber die Garne etwas schwer seyn, macht man die Gemäsche von Hanf, also, daß auf beyden Seiten des Garns Kolben mit Steinen kommen, da denn die beyden obersten und untersten Steine angebunden; in der Mitten aber das Ziehseil, so von Haaren gemacht ist, angeheftet wird.

Es müssen alle Netze nach der Wasser und Fische Gelegenheit gemacht werden, wie die verständigen Fischer schon ohnehin wissen: denn etliche Fische gehen gerne in die Netze, etliche aber nicht; etliche lassen sich mit Netzen gar nicht fangen, sondern springen entweder über die Netze, oder stecken den Kopf in den Schlamm, und lassen das Netz über sie her ziehen, wie die Karpfen und dergleichen.

Es muß auch ein jeder Fischer wissen, was er vor Gäste in seinem Revier und unter seinem Gebiete hat, darnach muß er auch das Netz schwach, oder stark, mit grossen oder kleinen Löchern hoch und niedrig machen, etliche schwimmen oben auf

dem

dem Wasser, wie der Platteis thut, etliche reissen durch das Netz, oder schießen mit Gewalt durch, das Meerschwein beisset das Netz mit den Zähnen entzwey, und läßt sich damit nicht fangen.

An den Wänden und Ufern brauchet man auch wohl Wathen, Hamen, Reussen, Schörzen, Jagdnetze, wiewohl man auch die Jagdnetze in den tiefen Seen bisweilen brauchet. Die Hamen brauchet man sonst in gemeinen Flußwassern, zu kleinen Fischen, Schmerlen, Elritzen, Gründeln: so hat man auch sonderliche Hamen, mit sehr kleinen Löchern, zu den Gängeln, daß man dieselbigen bekommen kann.

Die Wurfgarne werden meistentheils an tiefen Oertern gebraucht, weswegen sie nicht nur allein unten breit und oben enge, sondern auch schwer mit Bley beladen sind, da sie denn hernach, wenn sie nur hurtig und gelenk in einem Schwung hinaus geschmissen werden, schnell und geschwinde zu Boden sinken, ehe die Fische merken können, was da komme; und weil, so bald man mit dem Herausziehen den Anfang macht, sich das Bley unten zusammen setzt und fällt, müssen die eingefangenen Fische in dem verschlossenen Kerker mit Gedult erwarten, was man mit ihnen vornehmen werde. Man hat auch ein Netz mit einem langen in Reifen gebundenen Zipfel, das im Eingange mit Flügeln ziemlich weit von einander in das Wasser, wo es enge zusammen rinnet, eingepfählet wird, und alle Fische, die durchpassiren wollen, bleiben hinten im Zipfel stecken, den heben die Fischer auf, und durch Eröffnung desselben nehmen sie den Raub

heraus,

heraus, binden den Zipfel wieder zusammen, und das Netz kann etliche Tage, nachdem der Fang gut ist, liegen bleiben.

Was die Fischerey unter dem Eise anbelangt wird solche auf folgende Art vorgenommen: Man nimmt einen gewissen Zug vor, wie lang und breit man mit dem Netze und aus Bast geflochtenen Stricken reichen kann, und hauet ein groß Loch in das Eis, daselbst wird das Netz hinein gelassen; darnach hat man zwey weißgeschälte Stangen, daran bindet man die bastenen Stricke des Netzes, und hauet etliche kleine Löcher nach der Ordnung ins Eis, etwan einer Elle lang und breit, darein stecket man die beyden Stangen, leget einen Strick in die Queer unter die Stangen, fasset denselben zu beyden Seiten, schießet mit dem Strick die Stangen unter dem Eise weiter gegen die aufgehauenen Löcher fort, senkt sie gerade unter das aufgehauene Loch, so ists gut; lauft sie aber ein wenig auf der Seite, so hat man einen langen geschälten krummen hölzernen Haken, damit greift man zum Loche hinein unter das Eis, und ziehet die Stange herzu: ist sie aber nicht zu erreichen, so hauet man ein besonder Loch aus über die Stange, die man unter dem hellen Eise wohl sehen kann, daß man solche bekomme; diese läßt man zwar also unter dem Eise liegen, aber die bastenen Stricke, so daran gebunden sind, ziehet man zu sich, thut sie darnach wieder ins Wasser, und schießet die Stangen mit den Stricken abermals fort, bis zu einem andern Loche, und also fort, bis sie an den Ort kommen, da sie das Netze heraus ziehen wollen.

len. Weil aber diese Art im Winter zu fischen, etwas langsam und unbequem ist; so sind nachfolgende besser und geschwinder. Man lasse nähmlich ein groß Loch in das Eis hauen, und alsdenn etliche Fuder Thon in den See oder Teich werfen, fahre alsdenn mit einem Karren etlichemal auf dem Teiche herum, so werden die Fische scheu gemacht und sich deswegen alle nach dem Thon ziehen, alsdenn kann man solche ohne viele Mühe mit den Netzen fangen. (*)

Das XXIII. Capitel.

Wie man die Fische mit Reussen fangen soll.

Mit den Reussen werden auch sehr viele Fische gefangen, und diese werden aus weidenen Ru-

(*) Vom Kaiser Rudolph den zweyten ist unterm 3 Jun. 1585. vor die k. k. Lande und vornähmlich vor das Erzherzogthum Oesterreich eine Fischordnung publicirt worden, worinne alles sehr gut und deutlich vorgeschrieben ist, wie, auf was Art, zu welcher Zeit, und was vor Fische gefangen werden sollen. Vid. Tom. I. Cod. Austr. p. 354. Auch ist vom Kaiser Karl den Sechsten unterm 20 Jun. 1720 der schädliche Fischfang der Brut und die Abödung der Fischwasser bey schwerer Strafe verboten, und die Fische in rechter Größe zu fangen, anbefohlen worden. Vid. Tom. III. Cod. Austr. p. 996.

Ruthen gemacht, vorne weit und hinten enge, daß die Fische nicht wieder heraus kriechen können. Und deren sind auch mancherley, nach Art der Wasser und Fische, groß und klein. Man siehet an manchen Orten bey den Fischern so grosse Reussen, daß man gedächte, sie fiengen eitel Schweizerbauern und nicht Fische darinnen. Diese gebrauchen die Fischer in der Oder, Mayn, Rhein und andern grossen Wassern, darinnen sie grosse Fische, Hechte, Bleiche, Gessen, Prassern und andere dergleichen fangen. Da haben sie ihre Wehre, wie man sie nennet, ein jeder ein sonderliches, und kostet eins bisweilen hundert Gulden. Sie sind unten mit Zäunen von Reißig gemacht, wohl verwahret, daß sie neben den Löchern, die man zu den grossen Reussen läßt, nicht so leicht hinauf über die Wehre kommen können, sondern, weil die Fische in dem Wasser nicht hinab, sondern allezeit hinauf, dem Strohm entgegen wandern, zu dem Loche zu müssen, da man die Reussen ihnen entgegen eingelegt hat; so denket der Fisch, er wolle durch dieselben Löcher hinauf kommen, und kommt in die Reussen, und kann darnach nicht wieder heraus. Einige macht man auch ganz klein, nur aus Sehnen, darinnen man die Schmerlen, Elritzen und andere dergleichen kleine Backfische fänget. Man pflegt die grössern Reussen hinten anzupflöcken, die mittlern und kleinen aber belegt man nur mit einem Stein.

Dieses Fischwerk währet ordentlich nur im Frühlinge, Sommer und Herbst; die Reussen schicken sich am besten an solche Oerter, wo etwan kleine Bäche aus grossen Ströhmen abfliessen. Damit aber

die

die Fische desto lieber in die Reussen gehen mögen, so leget man Aas oder Luder in die Reussen, oder bindet sie in die Tücher hinein.

Wenn nun der Fisch diese Körnung in den Reussen merket, wie er denn solches den Strohm hinunter weit hinab merken kann; so gehet er immer demselbigen Geschmacke, der vom Querder hinunter fließt, nach, und gehet ihm immer näher und näher entgegen, bis er zu ihm in die Reusse kommet. Es müssen aber die Querder nach den Fischen gerichtet werden: Denn darnach man die Fische zu fangen vermuthet ist, darnach machet man auch die Querder. Einige legen Leinkuchen in die Reussen; andere nehmen Gerstenmehl, Bocksblut und gehackte Rindslebern, machen es durch einander, thun es in ein Tuch, und hängen es ein, oder braten Ochsenlebern so stark, bis sie riechend werden; oder nehmen ein Loth Baumöhl, ein Loth Geyerschmalz und Semmelmehl, machen es zu einem Teige, und thun es in die Reussen. Staubmehl in den Mühlen, und Eberwurz gedörret und gestossen, Honig darunter gemengt, einen Kuchen daraus gebacken, in die Reussen gelegt, ist auch sehr gut, indem solches allerley Fische zusammen in die Reussen ziehet: will man, daß die Fische bald zugehen sollen, so nehme man Reihermark und Rindermark, Menschenblut, faul Holz und gebrannten Wein, vermache dies in einem ledernen Sack, und hänge es in die Brücken, man wird die Probe bald sehen. Man nimmt Bärenschmalz, Honig und Kühkoth im May, und zerläßt es unter einander. Darnach nimmt man eine Hand voll Korn,

mischt

mischt die genannten Materien durch einander, macht Küchlein daraus, laßt sie dürre werden, und hängt sie in ein Fischreuß; es werden aber alle Reussen des Abends gelegt, und liegen also die Nacht hindurch: des Morgens hebet man sie auf, und siehet, was Gott bescheret hat, und pflegen daher die Fischer des Abends sehr still zu seyn, wenn sie die Reussen legen.

Das XXIV. Capitel.

Wie man die Fische mit Angeln fangen soll.

Das Angeln ist eine Arbeit vor solche Leute, die in der Welt nicht viel verdienen können, oder nicht wollen. Es geschiehet solches meistens im Sommer bey Tage, wenn die Sonne aufgegangen ist, bis sie wieder untergehet, doch ists um Mittag, kurz zuvor oder kurz hernach, am besten. Man hat vielerley Arten der Angeln, einige werden an einer Ruthe mit Pferdehaaren, fünf oder sechs zusammen gedrehet, gemacht, daran ein Federkiel mit Garn, zum Zeichen, ob der Fisch angebissen, geheftet wird. Die andere Art ist, wenn an einem langen Saume viel an einander geknüpfet, und die Schnur solchergestalt angebunden wird, daß sie nicht unter das Wasser gezogen und weggeführet werden könne. Noch andere werden von Meßing eines Schuhes lang, oben mit einem Wirbel gemacht, daran

die Schnur hänget, und an einen Baum oder Pfahl in der Nähe gebunden, damit sie nicht wegkommen: Sie werden aber deswegen so lang gemacht, damit, wenn grosse Hechte anbeissen, sie sich nicht loßreissen, und das Wirblein sich auch nicht verdrehen könne. Wenn man nun also die Schnur fertig gemacht hat, so muß man unten einen Angelhaken, mit starken Zwirn fest anbinden, nach Gelegenheit der Fische, die man mit der Angel zu fangen gedenket, und darnach sie auch in selbigem Wasser sind.

Denn sind es grosse Fische, so muß er einen grossen starken Haken anmachen, sind es aber kleine Fische, so muß er einen kleinen Haken anmachen. Ferner muß er auch an denselbigen Haken einigen Querder oder Anhängel machen, darnach er Fische haben oder fangen will: denn er muß hier wissen, was ein jeder Fisch für Speise gerne frißt, desgleichen, was er nach Gelegenheit einer jeden Zeit im Jahr zu fressen pflegt.

Man pflegt zu den Brunnkressen, Elritzen, Weißfischen, Forellen, Rothaugen, Flinken, Barben und dergleichen, gemeiniglich Regenwürmer anzumachen, die man im alten Miste, oder unter andern breiten Steinen, die an nassen Orten auf der Erde liegen, findet. Man legt sie in einen Topf, bisweilen in Regenschmalz, Honig, oder etwas anders, das die Fische gerne fressen, bisweilen stecket man den Wurm an den Angel, und bespeyet oder netzet ihn mit Menschenspeichel.

Angelt einer nach Hechten, muß er Frösche oder kleine Fische daran stecken, denn alle Raubfische

fische schnappen am allerliebsten nach andern Fischen.

Weil aber der Haken mit dem Querder in etlichen tiefen Wassern zu leicht ist, so pfleget man etwan eine halbe Elle über dem Haken auch ein wenig Bley anzukrümmen, damit der Haken und die Schnur desto tiefer hinab, beynahe auf den Grund des Wassers reichen möge, indem etliche Fische nur auf den Grund gehen; doch muß er den Grund nicht berühren.

Man muß eine Senkfeder an die Schnur machen, und Achtung geben, daß das Gesenk des Bleyes unten nicht zu schwer sey, und die Feder unter sich zieht, sondern daß die Feder gerade auf dem Wasser schwimmend bleibe.

An derselbigen Feder kann man bald sehen, wenn ein Fisch an die Angel kommt, und nach dem Haken oder Wurm am Haken schnappet: denn die Feder zittert und beweget sich; beißt aber der Fisch an den Haken, so zieht er den Federkiel gar unter das Wasser, alsdenn kann man ziehen.

Unter den Angeln aber muß man nur immer Achtung auf den Köder geben, denn wenn der vom Haken weg ist, beissen sie nicht an, darum muß hernach alsobald ein andrer Köder daran gemacht werden; man muß auch sehen, ob sie etwas davon weggefressen haben, denn so bald sie unten den Haken unter dem Köder sehen, wollen sie nicht anbeissen. Man fühlet es bald am Zuge, ob man einen grossen oder kleinen Fisch am Haken hat, ist es ein grosser schwerer Fisch, der sich wehret, so muß man ihn mit der Angel gelinde herum ziehen, und

ihn müde machen, bis man ihn herauf zu dem Ende bringt, und ihn vollends heraus rücken kann.

Wo grosse Fische in einem Wasser sind, die man gerne im Kessel haben wollte, da kann man einen Tag oder zween zuvor hingehen, und Kleyenbrod klein bröckeln und hinein werfen, oder sonst kleine Kugeln von Köder machen, und sie hinein körnen; darnach kann man auf den dritten Tag mit der Angel hernach kommen, und besehen, was Gott geben will.

Es bedienen sich auch etliche, die in den Seen und grossen Flußwassern fischen wollen, nachfolgender Angel: Sie nehmen nähmlich einen langen starken Bindfaden, der ein groß Stück des Wassers überreicher, und binden an denselben von einem Ende zum andern immer einen andern Bindfaden oder Klafterschnur, der etwan zwo Spannen lang ist, allezeit einen von dem andern etwan einer Klafter lang, und machen unten ziemliche grosse Angelhaken, an einem jeden solchen Bey- oder Nebenfaden, daß also oft an einer langen Schnur 100 bis 130, mehr oder weniger, solcher Nebenschnüre sind, und machen unten Gründlein oder Kressen an den Haken, welche sie mit den Haken die Queer durch den Leib stechen, daß sie noch leben, und sich regen, oder daran zappeln können, und werfen sie also in den See oder ins Wasser: Sie nehmen auch zuvor ein Bund oder etliche Binsen, und binden es oben an die Schnur. Denn weil es sich bisweilen zuträgt, daß starke Fische daran kommen, so die langen Schnüre entzwey reissen, so könnte man alsdenn an selbigen Bünden sehen, wo sie hingelaufen wären:

wären: denn sie schwimmen allezeit oben auf dem Wasser. Man darf sie nicht anbinden, sondern man lasse sie im Wasser frey dahin schwimmen, darzu finden sich des Nachts die grossen Welse, Hechte, Aale ꝛc. und verschlingen die Gründeln sammt dem Haken.

Der Hecht beisset nur im Neumond und letzten Viertel an, wenn es dunkel Wetter ist; wenn es aber helle ist, so thut ers nicht so gerne, wie denn alle Fische lieber anbeissen: wenn es trübe und finster Wetter ist, als wenn es helle ist, und die Sonne scheinet, denn da sehen sie die Menschen.

Viele halten auf folgenden Köder, der zu allerley Fischen bequem seyn soll, gar viel: Sie nehmen weissen Campher, Lorbeeröhl, geläutert Leinöhl, Bibergeil, Otterschmalz, Myrrhenöhl und Reiherschmalz, jedes ein Loth, thun dies alles zusammen in ein Glas, lassen es an der Sonne destilliren, und weichen hernach die Regenwürmer, die sie an den Angelhacken stecken wollen, hinein.

Zu dem Forellenfange pflegt man folgenden Köder zu nehmen: Man nimmt einen Theil Honig, zwey Theile Reiherschmalz, vier Theile faul Weidenholz, und macht hieraus Stückchen, die man an die Angelschnur macht. Item: Nimm eine schwarze Henne, und berupfe sie rein, schneide sie auf, und bestreiche sie in und auswendig mit gutem Honig, und wickle sie in ein grünes Erbsenstroh, das in der Blüte ist, und nimm einen neuen Hafen oder Topf, thue die Henne hinein, vermache den Hafen oben dichte zu, und grabe ihn in Roßmist, laß ihn vier Wochen darinnen stehen, alsdenn hebe

ihn wieder heraus, so wirst du grüne Würmlein in dem Hafen finden, die allerley Farben haben, diese sind das ganze Jahr gut zum Angeln, und allen andern Ködern vorzuziehen.

Ferner ist zu wissen, daß im August der Fisch am höchsten, im September auf eine Elle tiefer, im October auf anderthalb Ellen, und ferner das ganze Jahr hindurch auf den Grund gehet; darnach must du deine Angelfedern lang oder kurz richten oder senken.

Die Angelhaken werden auf mancherley Weise gemacht, etliche haben schlechte eiserne Häcklein, und werden aus eisernen Draht, mit einem Wiederhaken klein und groß gemacht, darnach der Fisch ist, den man fangen will: denn in ein groß Maul gehöret ein grosser Haken, und in ein klein Maul gehöret ein kleiner Haken. Bisweilen bindet man auch wohl drey oder vier Haken neben einander.

Hernach macht man grosse Angeln, mit vielen Spitzen, da eine jegliche Spitze ihren Wiederhaken hat, und befestiget sie an Stangen in Gestalt einer Armbrust, mit welchen man die Fische sticht und aus dem Wasser zieht.

Wenn ein Fisch den Federkiel unter sich zieht, und man ihn heraus ziehen will, so muß man zum ersten stark zucken, daß man dem Fische den Angelhaken so in den Mund haue, daß er hafte, und den Fisch halte.

Darnach muß man ihn zierlich aus der Tiefe an der Schnur mit der Angelruthe heraus ziehen, daß er die Schnur nicht zerreisse, und als ein ehrlicher Mann davon schwimme, oder daß man

ihn müde mache, bis er sich in die Geduld schickt, und freundlich mit sich handeln läßt.

Das XXV. Capitel.

Von einigen verbothenen Arten Fische zu fangen.

Unter diejenigen Arten des verbothenen Fischfanges ist auch billig das Nachtfischen zu zählen, da sie bey der Nacht an den Flüssen, oder bey den Bächen, an dem Gestade mit Strohfackeln und angezündeten Spänen gehen, und sowohl die dem Lichtscheine zueilenden Fische, mit Prügeln, Stöcken, stumpfen Degen, u, s. w. todschlagen, als auch die Krebse auf ebenmässige Art wegfangen.

Nachdem nun die Ströhme gar sehr hierdurch verwüstet werden, als ist dergleichen Gebrauch in allen Fischordnungen ernstlich verbothen. Noch strafwürdiger aber ist, wenn einige Bilsensamen, Krähenaugen, ungelöschten Kalk, Cocuskörner, und dergleichen Kugeln machen, und solche den Fischen in das Wasser werfen, worauf sie denn in grosser Menge herzu geschwommen kommen, und solche in sich schlucken, und ganz daumlicht davon werden. Es ist dieses nicht allein den Fischen, sondern auch den Ströhmen und Teichen höchst schädlich, und sollten billig alle Apotheker und Materialisten, ohne daß sie vorher wüßten, worzu man es brauchen wolle, dergleichen Sachen nicht verkaufen.

Das XXVI. Capitel.

Von dem Greifen oder Fangen der Fische mit den Händen.

Greifen heißt man es, wenn man Fische ohne Hamen oder Netze, nur mit den Händen fängt, welches zwar gewissen Umständen nach, wie wir unten hören werden, auch mit unter die verbothenen Arten, die Fische zu fangen, gehöret. Jedennoch ist es gestalten Sachen nach an theils Orten eine erlaubte Sache, und ist diese Fischerey nur für arme gemeine Leute, die bisweilen ein Gericht Fische für ihr Haus fangen wollen, und geschieht allein in kleinen, wiewohl auch bisweilen in grössern Wassern oder Bächen, die man durchwaten kann, darinnen es viel kleine und grosse Steine oder Löcher in die Ufer, auch Wurzeln von den Erlen an dem Rande hat: denn dahinein pflegen sich bisweilen die Fische zu verkriechen, als: Krebse, Forellen, Gründeln, Barben, Eldern und dergleichen. So kommen sie ganz stille in das Wasser geschlichen, greifen mit den Händen unter die Steine oder Wurzeln und in die Löcher, und holen sie heraus, oder heben ganz stille die Steine auf, darunter finden sie Schmerlen, Kaulhäupte, mit den Köpfen Eldritzen, und dergleichen, stechen oder greifen flugs unter die Steine nach ihnen. Unter den grossen bringet man bisweilen eine, zwo, drey oder mehr Barben hervor: item: hübsche grosse

Brat-

Bratfische oder Forellen, welche man unten an dem Bauche krabeln oder kräunen muß, so stehen sie gar stille, bis man ihnen zum Kopfe kommt, dabey man sie besser halten kann: denn sonst ist es ein schlüpferiger und starker Fisch, der sich einem leichtlich wieder aus den Händen windet. In den grossen Wassern aber haben sie das sogenannte Pleuschen im Gebrauch: denn sie schlagen zuvor mit den Stangen auf das Wasser, davon sie alle zu Loche kriechen; darnach nimmt man mit der Hand immer einen nach dem andern wieder heraus: wenn ihrer aber mehr als einer in einem Loche sind; so muß man mit der Hand einen nach dem andern aus dem Loche nehmen, immer den ersten zuvor, darnach den andern, wenn sie gleich klein sind: denn wenn man die wollte bleiben lassen, und allein nach den grossen greifen, und er fienge an zu planschen, so liefen die andern alle heraus, und immer davon.

Diese oben beschriebene Arten, die Fische mit Händen zu fangen, wäre nun wohl eine natürliche und erlaubte Weise; besonders an solchen Orten, wo bisweilen kleine Städte und Dörfer ihre Fischwasser haben, ist einem jeden des Orts wohnhaften erlaubt, darinnen zu fischen. Da hingegen in dem Wasser, so seine gewisse Herrschaften hat, niemanden ohne expresse Ordre erlaubt ist, darinnen zu fischen; jedoch giebt es viele, die sich allerhand verbothner Künste, um die Fische desto geschwinder zu bekommen, bedienen: nähmlich sie bestreichen die Hände drey oder viermal mit Nesselsaft oder Garbenkraut, etliche thun auch Baldrian und Haus-

wurzel darzu, und thun auch etwas von diesem Saft ins Wasser.

Wenn man die Hände mit grossen Brennesseln und Hauswurzelsaft besalbet, so machts, daß sich die Fische häufig darzu sammlen. Man nimmt Waizenmehl, Reiherschmalz, Baumöhl, und Beine von einem Reißer, jedes ein Loth, stößt die Beine zu reinem Pulver, schlägt sie durch ein härenes Sieb, und vermischt alles wohl zu einer Salbe. Wenn man nun fischen will, so salbe man die Hände und Schienbeine, alsdenn siehet man Wunder, wie sich die Fische nahen, also, daß man sie ohne Mühe mit den Händen fangen kann.

Es giebt zwar noch verschiedene Mittel, die Fische durch allerhand zubereitete Kunststücke mit den Händen zu fangen, welche ich aber allhier billig mit Stillschweigen übergehe, damit nicht andere, denen es nicht gebühret, zu ihrer Herrschaft und des Nächsten Schaden sich derselben bedienen möchten. Daher meines Erachtens am besten seyn wird, wenn man bey denen gewöhnlichen Arten bleibet, die ich in den vorhergehenden Kapiteln mit mehrern angeführet habe.

Das XXVII. Capitel.

Von dem Fischjagen.

Das Jagen ist zwar nur angestellet, um allerhand Wildpret dadurch zu fangen: doch geschiehet

schiehet es, daß die Fischer auch bisweilen eine Fischjagd im Wasser anstellen, und zwar auf folgende Art: Etliche Personen nehmen grosse Hamen, und setzen sie neben einander, also, daß sie den ganzen Fluß, von einem Ufer zum andern, mit Hamen besetzen, und gehen etliche hinauf, und schlagen mit den Stürben, welches ziemlich lange Stangen sind, daran sie vorne alt Leder genagelt haben, damit sie sonst unter die Ufer, grossen Steine und Wurzeln der Bäume zu stossen pflegen, daß sie die Fische aus ihren Löchern auf das Wasser, und denn allesammt herunter in die Hamen jagen. Wenn sie mit den Schlagen zu ihnen kommen, so heben sie alle ihre Hamen auf, und sehen, was Gott bescheret hat.

In den Seen aber, die nicht gar zu tief sind, und unten einen gleichen Grund haben, jaget man also: Man stellet ein Jagdnetz oder etliche nebeneinander, darauf begiebt sich eine Partie auf die kleinen Schiffgen oder Kähne, und jagt alsdenn die Fische solchergestalt ins Netz. Es giebt auch bey uns Triebvögel, (denn also nennen sie die Fischer) welche grösser als eine Aente sind, und heissen also, weil sie die Fische im Herbst, etwan um Martini, häufig vor sich treiben, bis sie zu Lande oder an das Ufer kommen, und sie also entsteigen, daß sie oft aus Furcht vor ihnen heraus auf das Land springen.

Darauf lauern oder warten die Fischer mit ihren Netzen, und fangen also die zusammengetriebenen Fische häufig hinweg; Dieser Triebvögel Feind ist der Gänserich, der schießt oft unter sie,

und

und zerstöret und verscheucht sie; darum bemühen sich die Fischer gar sehr, daß der Gänserich erschossen werde.

Das XXVIII. Capitel.

Von den Fischen überhaupt.

Nachdem wir nun in den vorhergehenden Capiteln zur Genüge gezeiget, was ein jeder zu observiren habe, der Teiche anlegen und gute Fische haben will; also wird nöthig seyn, daß wir mit wenigem die Fische überhaupt betrachten.

Es kommen demnach unterschiedene Theile zu betrachten vor, welche nach dem Unterschied der Fische und der Liebhaber von einander zu unterscheiden sind. An den Karpfen und Lachsen rühmet man insonderheit die Kopfstücke, und die Zungen, als welche ziemlich fett und delicat sind; hingegen an den Hechten, Zandern, Lachsforellen und allen nicht sehr gräthigen Fischen werden die Schwänze vor die besten Stücke gehalten.

In Ansehung des Eingeweides werden die Lebern von Hechten und Aalraupen, als welche von sehr süßen und lieblichen Geschmack sind, gar hoch geschätzet. So pflegt man auch die Bündlein von den Karpfen, Jäsen, Bleihen und dergleichen zu speisen; indem sie nicht allein aus denen Gedärmen, sondern zugleich aus einer leberformigen Substanz bestehen, welche gar schmackhaftig sind.

Die

Die Milch vom Hechte ist ebenfalls nicht zu verachten; einige wäßern die Milch von Böckelhäringen aus, und wollen daraus falsche Austern in Schalen formiren, aber es ist sehr merklich, und pflegt solches ein delicates Maul leicht zu merken. Der Fischrogen ist durchgehends nicht gar gesund, jedennoch immer einer besser, als der andere, unter welchen der von gesottenen Karpfen, und der von gebratenen Bärschen am besten ist. Hingegen ist der von Barben sehr schädlich, indem solcher Reissen im Leibe machet, darauf Erbrechen und Purgieren folget. Daß die Fische sehr scharf hören und sehen, ist oben schon gemeldet worden, welches um so mehr zu glauben, indem bisweilen einige Froschwärter sie auf den Fischhältern mit einem Glöckgen herbey lauten oder sie zusammen pfeifen.

Die Speise der Fische ist auch mancherley, wie oben gedacht, einige Raubfische nähren sich von den andern kleinen Fischen, die ihnen entgegen schwimmen, als da ist der Hecht, Forellen und andere. Andere ernähren sich von Schlamm, Würmern und Kräutern, ingleichen von Mücken, Fliegen, Kröten, Fröschen und andern Ungeziefer. Daß sie aber auch das Menschenfleisch gern essen, siehet man aus einigen unglücklichen Exempeln, da die Leute in Ströhmen oder Teichen ertrunken, und wenn sie nach einiger Zeit daraus gezogen worden, hernach von den Fischen ziemlicher maaßen angefressen gewesen.

Insgemein hält man davor, daß die Fische mit gar keiner Krankheit befallen werden, daher man auch im Sprüchworte zu sagen pfleget: Du

bist gesund, als wie ein Fisch im Wasser. Es geschiehet aber doch bisweilen, wenn giftige und schädliche Mehlthaue fallen, die nicht allein die Weiden, sondern auch die Flüsse und Teiche anstecken, davon die Wasser in der Fläche ganz blau scheinen, daß die Fische nicht allein davon krank werden, sondern auch sterben, andrer Ursachen zu geschweigen, die ich aber in dem XX. Capitel weitläuftig erzählet habe.

In Ansehung der Gesundheit hält man vornähmlich die Meerfische vor die gesundesten, weil sie dadurch ihre angebohrne Feuchtigkeit und Kälte etwas mäßigen, und mit ihrer salzigten Bitterkeit zu einiger Proportion bringen; die nächsten darauf sind, die in gebirgigten und steinigten Flüßen und Bächen sich aufhalten: und weil sie meistentheils gegen den Strohm gehen, und dadurch desto mehr geübet und der Bewegung gewohnet sind; so wird auch ihr Fleisch vor gesünder und besser geachtet, als aller derjenigen, so in grossen und klarlaufenden Ströhmen ihre Nahrung haben. Da hergegen ist leicht zu schließen, daß, was in faulen stehenden Wassern, als in Seen und Teichen, sich aufhält, an Würdigkeit den ersterwähnten weit nachzusetzen ist.

Das

Das XXIX. Capitel.

Von den Gewäßern, darinnen die Fische wohnen.

Wie die Gewäßer, darnach sind auch die Fische: denn gleichwie ein grosser Unterschied der Gewäßer, also ist auch ein grosser Unterschied unter den Fischen, die darinnen sind. Grosse Wäßer haben grosse, grobe und unverdauliche Fische, deren Fleisch nicht so lieblich zu essen, als der kleinen Fische, die man in dem kleinen Flußwasser fänget, als die Backfische, Eldritzen, Schmerlen, Kaulhaupt, Gründeln, Kressen rc.

Grosse fette Fische sind gar ungesund, unverdaulich und verderben leichtlich den Magen. Als da sind; die grossen Wallfische, Meerkälber, Störe, Welse, und andere, davon man Fischthran bekommt und sammlet. Wenn man Fluß- oder Brunnfische aus grossen laulichten Gewäßern, es sey nun See- oder Flußwasser, im Sommer in Brunnenwasser leget, so werden sie matt, und verändern ihre Farbe, und stehen ab: denn ein jeder Fisch ist seines Wassers gewohnt.

Darum nehme man sie bald heraus, und reiße sie, ehe sie abstehen, denn wenn sie todt sind, so werden sie unschmackhaftig, sonderlich, wenn sie im Wasser sterben und darnach erst gerissen werden. Wenn man sie aber in ihr gewöhnlich Flußwasser leget, so bleiben sie frisch. Etliche sind gern in

den

den frischen Bächen oder Quellwasser, die aus Bergen und Felsen quellen, und endlich zu einem rauschenden Flußwasser werden, Schmerlen, Gründeln, Elritzen, Forellen, Hechte, Rothaugen, Krebse, sonderlich, wo es viel glatte Steine im Gewässer hat, darunter sie kriechen können, oder auf den Rändern oder Ufern viel Erlen stehen, die grosse Wurzeln haben. In solchen sind auch die Forellen gerne, sonderlich, wo sie Gold im Sande merken, welches mit den Quellen aus dem Goldbergwerke kommt.

Etliche sind gerne in mittelmäßigem Wasser, das ein wenig kleiner ist, als die Bäche, sonderlich, wenn grosse Steine darinnen liegen, eines Tisches groß, darunter sie sich auch verbergen können, als die Barben, Eldern, Brunnkressen ꝛc.

Darnach sind wieder etliche grosse breite Flußwasser, darinnen es kleine Steine, sonderlich eitel Sand hat, und sind tiefer als die Höhe eines langen Mannes ist, darinnen hat es bisweilen Röhricht. Item: Gesen, Lampreten, Elden, Rothaugen, Hechte, Plinken oder Flinken, Welse, bisweilen auch Kargen; item: Bleiher, Güstern, Quappen, Neunaugen ꝛc.

Es sind auch kothigte, schlammigte, stille Wasser, darinnen sich die Schleihen, Aale, Beißker und andere Fische aufhalten.

Wie es aber nun mit dem Flußwasser eine Gelegenheit hat, also ist auch unter dem Schneewasser und Teichen ein grosser Unterschied. Denn man findet nicht allerley Fische in allen Seen, so kann man auch nicht verschiedene Gattungen in ei-

nen Teich setzen; sonderlich muß man sehen, was die Natur des Orts ertragen und leiden kann.

In Summa, darnach das Land ist, darnach hat es auch Wasser und Fische darinnen: denn wie einerley Land nicht einerley Thiere und Menschen hat; also hat auch ein Wasser und Land oder Grund nicht allerley Fische, sondern jedes Land hat sonderbare Arten von Fischen, dafür sie Gott zu danken haben.

Das XXX. Capitel.

Vom Leich und von der Geburt der Fische.

Gleichwie Gott der Herr in Erschaffung der Welt, der Menschen und Thiere jedesmal ein Männlein und Weiblein zusammen verordnet; also hat er es auch bey den Fischen gethan, indem bey denselben Milchner oder Männlein, und Rogner, als die Weiblein sind; wie bey den Krebsen, die Eyerkrebse die Weiblein und die andern die Männlein sind, welches ein rechtschaffener Fischer wissen muß, damit er die Wasser nicht zu sehr verwüste.

Derohalben hat jener alte Fischer wohl gethan, welcher jedesmal, wenn er einen Krebs mit Eyern, oder einen Fisch, so einen grossen Rogen gehabt, gefangen, denselben gleich wieder in das Wasser geworfen hat.

Damit wir aber auf das Leichen der Fische kommen, so haben wir schon oben gesagt, daß die Milchner Männlein, und die Rogner Weiblein, sind. Wenn nun ihre Zeit vorhanden ist, daß sie leichen sollen, welches denn im Anfange der Fasten geschieht; so halten sich die Geschlechter überall zusammen, und sind allezeit zween Milchner bey einem Rogner.

Erstlich lassen die Milchner ihre Milch von sich, und spannen sie im Wasser aus, wie ein Netz oder Tuch, darnach fassen sie den Rogner darein, und führen ihn an den Ort, da sie ihn wollen hervor kommen lassen, welches gemeiniglich an den Ufern des Wassers, oder wo sie Reißig, Schilf oder Röhricht haben, geschieht, daran sie den Leich abstreichen können.

Die Zeit aber des Leichens ist nicht bey allen Fischen einerley, sondern es leichen etliche langsam. Denn erstlich leichet der Hecht, hernach der Bärsch, hernach die Pretze, die Rothaugen, Schleihen und so fort. Fast der allerletzte aber ist der Kaulbärsch. Der grosse Bärsch aber leichet allezeit unten auf dem harten Grunde, auf einem Stein oder festen Haufen Sand; da nun dieses der Hecht so wohl als die Fischer wissen, frißt der erstere die junge Brut mit aller Macht aus, die letztern aber nehmen ihre Pungen (das sind Fischreußen, da die Fische zu beyden Orten, hinten und vorne, hinein kriechen können,) die lassen sie hinunter und fangen viele Bärsche darinnen. Der Hecht läßt seine Leiche auf den Wiesen, der kleine Bärsch beym Lande und gemeiniglich im Rohr, die Rothaugen

an einem kleinen Kraute, so am Ufer wächst, und ein weiß Blümlein hat. Die rothen hangen in den Birkensträuchern, darum muß man solche Reussen von Birkensträuchern zusammen binden, sie am Ufer ins Wasser legen, und einen Zaun von Birkenreisern darum machen, doch nicht zu dicke, daß sie durchkriechen können, darinnen haben sie ihre Lust mit leichen.

Etliche Fische leichen, wie oben schon gesagt, in der Fasten, etliche im Sommer, nachdem warme oder kalte Tage sind. Zur selbigen Zeit warten ihnen die Fischer gewaltig auf den Dienst, denn sie sind leichtlich zu fangen. Sie sind so fleißig im Leichen, daß man sie mit einem Spieß stechen oder am Ufer mit einem Prügel erschlagen kann.

Diese Leichzeiten sollten die Fischer besonders in Acht nehmen, und alsdenn der trächtigen Fische verschonen, damit sie andere Jungen bringen können.

Nach dem Leich aber soll man ihrer auch verschonen, weil sie alsdenn gar zu mager und geringe, und viel unschmackhaftiger und ungesunder sind, als zur andern Zeit, denn es kann sich leichtlich einer ein Fieber oder eine andere Krankheit daran essen.

Wenn ein Fisch leichet, so giebt er sich in einen Haufen, und macht etliche Häuflein, und da ist er leicht zu fangen. So bald sie aber geleichet haben, verkriechen sie sich, und mästen sich wieder.

Was aber vor Ostern geleichet, das läßt sich nach Ostern wiederum fangen, und da sind sie wieder fett und gut.

Wenn man im Sommer den Leich der Fische in eine Schüssel thut, und Wasser daran gießt, und ihn ins Fenster an die Sonne setzet, so werden viele junge Fische darinnen herum schwimmen.

Das XXXI. Capitel.

Von der Natur und Eigenschaft der Fische, und welchen Leuten sie gesund sind.

Nachdem die Fische im kalten Wasser ihre Wohnung haben, so ist leichtlich zu erachten, was für einer Natur und Eigenschaft sie seyn müssen, nähmlich kalter und feuchter Natur, wie denn auch das Wasser kalt und feucht ist. Doch sind sie einander ungleich, denn einer ist immer kälterer und feuchterer Natur, als der andere. Es sind auch etliche warmer, etliche trockener Natur, aber doch auch ungleich.

Hechte, Bärsche, Schmerlen, Forellen, und andere harte Fische kann ein jeder wohl essen, wenn er gleich krank ist, denn es sind harte Fische.

Ueberhaupt müßen sich diejenigen, die kalte und feuchte Magen haben, des Fischessens enthalten, weil sie gar leicht mit Fiebern befallen werden können. Die frischgefangenen sind gesünder, als die eingemachten und geräucherten, oder auf andere Art aufbehaltene, als welche viel härter und schwerer zu verdauen sind. Die es zu bezahlen ha-

haben, können, nachdem sie Fische gespeiset, allezeit einen guten Trunk Wein darauf thun, so werden sie ihnen auch besser bekommen.

Einer, so mit dem Fieber bereits behaftet ist, soll sich zwar aller Fische enthalten, wenn er sich aber gleichwohl sehr sehnete, so möchte er wohl Forellen, Schmerlen, Bärsche und Hechte essen. Ferner sind auch die gebratenen Fische allezeit gesünder als gekochte, denn das Feuer benimmt ihnen ihre Feuchtigkeit.

Es ist auch ein Unterschied wegen des Wassers, darinnen die Fische wohnen. Denn Meerfische sind viel gesünder, (wie schon oben gedacht) als die man in süßen Gewäßern fängt, und solches wegen des Salzes, welches die übrige Kälte und Feuchtigkeit in den Fischen verzehret, ein hartes Fleisch machet, und sie vor der Fäulniß bewahret.

Darum siehet man auch, daß ein gesalzener Häring roh aus der Tonne genommen und aufgegessen, den Menschen nichts schadet. Unter den Meerfischen sind auch die besten, die in den grossen Tiefen des Meers wohnen, und allda gefangen werden, welche die grossen Sturmwinde wohl herum getrieben und gejagt haben.

Die Flußfische, welche in den tiefen rinnenden Flußwassern gefangen werden, so gegen Mitternacht fließen, darinnen viel Steine und Sand lieget, und wo das Wasser schnell lauft, sind viel gesünder, als die man in den Seepfühlen, unflätigen mistpfützigten Gewäßern fängt, oder auch in den stinkenden schlammigen Pfützen und Morast, die gar mosigt oder moderigt schmecken: denn sie sind

sonderlich ungesund; hingegen sind unter denen Fischen, die ein weiches Fleisch haben, die grösten die besten, aber die ein hartes Fleisch haben, die kleinsten. So sind auch die schuppigten Fische besser, als die schleimigten, die kleine Schuppen haben; und je schuppigter sie sind, desto gesünder sind sie auch. Wie denn Gott der Herr selbst die schleimigten Fische im 3 Buch Mos. Cap. 11. verbothen hatte.

Nach grosser schwerer Arbeit soll man keine Fische essen, denn sie faulen desto eher im Magen. So st auch nicht gesund, wenn man die Fische mit Lactuken oder Gurken isset, denn man erkältet den Magen damit.

Ueberhaupt sind diejenigen Fische gesünder und besser, so ein weiß subtil Fleisch haben, daß sich bricht, als die ein zäh und schleimigtes haben.

Es erforderte auch anbey meine Schuldigkeit zu zeigen, wie man jeden Fisch wohlschmeckend zurichten sollte; nachdem aber solches in den häufig heraus gekommenen Kochbüchern zur Genüge zu sehen, ich auch nicht gesonnen gewesen, solches mit einem Kochbuche zu vergrößern, als habe nur überhaupt melden wollen, wie man die Fische zurichten solle, daß sie den Menschen am gesündesten sind, indem uns wohl bewußt ist, daß ein jedes Land seine besondere Art die Fische zuzurichten hat. Besonders muß man hierinnen billig denen Katholiken den Vorzug in Zubereitung der Fische lassen, indem es bekannt ist, daß sie in der Fasten nichts als Fische essen, und damit sie keinen Ekel davor haben, wissen sie solche auf so vielerley Art

anzurichten, daß man sich billig darüber verwundern muß.

Weil denn nun die Fische wegen ihrer Kälte und Feuchtigkeit, wie vorher schon gedacht, der menschlichen Complexion zuwider seyn, so muß man in diesem Fall solches alles durch das Kochen ersetzen. Wenn man sie nun sieden will, so soll man sie in puren Wein thun, wie denn diese Art und Gebrauch so wohl in Franken, als an dem Rheinstrohm und andern Orten mehr, da der Wein wohlfeil, üblich ist.

Wo aber der Wein theuer ist, da nimmt man entweder halb Wasser und halb Wein, oder man siedet sie in Wasser, und trocknet sie mit Wein oder Essig ab. Man soll sie auch in kupfernen und messingnen Pfannen oder Kesseln, und nicht in eisernen Pfannen, nicht bey riechendem Feuer oder Glut, sondern bey einem hell und fackelnden Feuer sieden. Item: man soll nicht junge und alte, kleine und grosse Fische bey einander sieden, denn sie können sich nicht mit einander vertragen, entweder muß der eine zu wenig, oder zu viel sieden.

Wenn aber ein jeder Fisch genug gesotten habe, erkennet man daraus, wenn sich die Gräthe vom Fische schälet. Item, wo man kann, ist es gut, daß man Gewürz daran thue. Es will auch nicht wenig daran gelegen seyn, daß man die Fische in warmen oder kalten Wein thue, denn die matten und weichen Fische werden muthig, wenn man sie in alten Wein, und eine halbe Stunde vorher in frisches Brunnenwasser legt.

Wie man aber den Fischen durch ordentliches Kochen ihre Kälte temperiret, also wird auch denselbigen die überflüßige Feuchtigkeit durch das Braten hinweggenommen. Derohalben die gebratenen Fische gesünder sind, als die gesottenen, sonderlich, wenn man sie mit Gewürz, als Muskatenblumen, Cardemummen und Nelken anmacht; darum der Gebrauch derjenigen nicht zu verwerfen, die die Fische erstlich sieden, und nachmals backen.

Ehe ich aber die Materie von den Fischen und Fischfange beschließe, will ich vorher eines guten Freundes Bedenken, so er an einen Liebhaber der Fischerey abgehen lassen, mit anfügen, seine Worte lauten also:

„Gleichwie alle Dinge, die sich mehren sollen, „vorher eine Zeit lang geheget und verschonet werden müßen, also ist es auch mit den Teichen und „Flüßen beschaffen; jedoch meine und halte ich das „nicht für eine Hegung der Wasser, wenn gar nicht „darinnen gefischet wird, sondern ich halte solches „vielmehr für eine Verödung und Verwüstung der „Wasser. Denn erstlich haben die Forellen, Aschen, „Eldritzen und Kanitze diese Eigenschaft an sich, „daß sie sich gern unter reinen, lautern und geräumten Ufern aufhalten, und daselbst ihre Wohnung haben. Wenn nun ein Wasser gar nicht „gefischt wird, und sich die Ufer mit Schlamm und „Laube, sonderlich, wo Bretmühlen daran liegen, „mit den Sägspänen versetzen; so können die benannten Fische nicht bleiben, und müßen ihren „Stand im klar und fallenden Fluß haben. Wenn „nun Fluthen und Eisfahrten entstehen, so können

„die

„die Fische, unangesehen, daß sie geheget, kein „Behältniß noch Stand haben, und werden mit „der Fluth hinweg gestossen, dadurch denn die Ge„wäßer in kein Aufnehmen kommen.

„Mein Bedenken aber ist dies, daß erstlich die „Gewäßer ziemlicher Weise zu mehrmalen mit den „Hamen gefischet werden, denn dadurch werden „die Ufer durchstöret und geläutert, alsdenn gewin„net der Fisch seinen Stand und Wohnung dar„unter. Es muß auch darauf gesehen werden, „daß die kleinen Forellen, Aschen, und andere Fi„sche, wie gemeiniglich geschieht, nicht ohne Unter„schied aus dem Wasser genommen werden, und „den Fischern mit den Streichen zu fischen nicht „verstattet werde: Denn solches gehet zwar leicht „zu, und werden viele Fische gefangen, aber es ist „eine böse Verwüstung der Gewäßer.

„Zum andern muß man vornehmlich darauf „Achtung geben, wo es bey den Gewäßern flache „Häupter hat, darauf Wehre geschlagen, damit „dieselben also angelegt werden, daß das Wasser „einen nicht so gar harten Fall darüber habe. „Wenn denn eine Fluth oder Eisfahrt kommt, so „steht der Fisch in der Geduld, und kann ihn nicht „wegstossen, denn unter den Ufern können sich in „der Zeit der Eisfahrt und Fluth die Fische nicht „allein erhalten, aus Ursachen, wenn das Wasser „Grundeis setzet, und dasselbige ganghaftig wird, „so treibet es der Strohm unter die Ufer, davon „werden die Fische hervor getrieben. Wenn sie „denn in den Strohm kommen, so nimmt sie die

„ Eisfahrt und die Fluth mit hinweg; solches alles
„ aber verwahren und verhindern die Wehre.

„ Zum dritten achte ich das vor eine grosse
„ Vermehrung der Fische, daß im September,
„ wenn gemeiniglich gegen den Winter die Gewäs-
„ ser auszulaufen pflegen, und die Forellen auf die
„ Kraft oder Leich treten, und sodenn die Gewäs-
„ ser anlaufen, so muß sie die Kraft zum Leichen
„ an die Ränder, da es seichte ist, machen, denn
„ im Strohm kann sie nicht leichen. Wenn denn
„ Winterszeit die Eisfahrten kommen, so rühret
„ das Eis die Kräfte auf, und stößet den Leich
„ hinweg, welches nicht geringe Verwüstung ist.
„ Dieses nun zu verhüten, achte ich vor rathsam,
„ daß um die Zeit der Kräfte etliche Forellen ge-
„ fangen, weil sie noch voll Rogen sind, und al-
„ sobald in stillgehende Mühlgraben, oder sonst in
„ Lachen, die man darzu machet, gesetzet werden,
„ da es Kies und Sand hat. Allda werden sie
„ die Kräfte machen, und das Eis kann ihnen
„ keinen Schaden thun; doch müßen die Forel-
„ len vor Winterszeit, wenn sie die Kraft zuge-
„ macht haben, wieder heraus gefangen werden,
„ sonst fressen sie selbst gegen den Frühling den
„ Samen. Was solche Bestellung vor Nutz- und
„ Mehrung der Fische geben wird, wird auf den
„ Frühling, wenn die Leiche lebendig werden, der
„ Augenschein bezeugen.

„ Gleichergestalt kann es gegen den Frühling
„ mit den Gründeln und Eldritzen gehalten werden,
„ denen auch sonderliche Einfälle zu ihrem Leich den
„ ganzen Sommer über können gemacht werden.

„ Und

„ Und wenn es also vorgenommen, so könnten die „ Gewäßer überall bey Samen bleiben, und wür= „ de auch dem Hauswirthe seine Küche nach Noth= „ durft versehen.

„ Meiner Einfalt nach zweifle ich gar nicht, „ daß ein solches Stück Wasser, darauf es also vor= „ genommen wird, wenn es nur eine Viertelmeile „ lang ist, mehr Nutzen geben und bringen soll, als „ sonst eine Meile Wegs lang. Doch lassen sich „ diese Verordnungen mit allen Umständen also „ nicht beschreiben, als sie durch den Augenschein „ können berichtet werden.

Das XXXII. Capitel.

Von dem Krebsfange.

Da ich nun in den vorhergehenden Capiteln dasjenige gelehret, was einer, so Teiche oder Weiher anlegen will, zu thun schuldig ist, damit er nicht allein vor sich ein gut Gericht Fische haben kann, sondern auch seinem Nebenchristen damit dienen könne, und noch über dieses allerhand Arten die Fische mit Netzen, Reußen und Angeln zu fangen, gezeiget, muß ich nur noch mit wenigem, ehe ich die Fische beschreibe, die Art und Weise, Krebse zu fangen, hiermit lehren: Und zwar pflegen die Krebse auch öfters in die Reußen zu treten, und in denselbigen mit gefangen zu wer=

den.

den, zumal wenn sie gute Köder darinnen spüren. Ein solcher Köder ist, wenn man das Gedärm von den Fischen in einer Pfanne röstet, und solches nachgehends in die Reußen thut, oder kleine Fischgen, die mit Honig bestrichen sind, in dieselbigen hänget. Es schleichen auch die Krebse überaus gerne nach den Fröschen, daher pflegen einige Stäbe in das Wasser zu stecken, in welchen sich viele Krebse aufhalten, und binden einige Froschhäute oder andere Theile von den Fröschen daran, in einigen Stunden kommen sie mit Fischhamen herzu, an diejenigen Oerter, wo sie die Stäbe hingesteckt, und bekommen alsdenn eine grosse Partie Krebse.

Ob zwar in allen Fischordnungen ernstlich anbefohlen wird, daß man die kleinen Krebse, die etwan nur eines kleinen Fingers lang sind, imgleichen diejenigen, so Eyer haben, nicht wegfangen soll; so ist doch zu beklagen, daß allenthalben gar schlecht darüber gehalten wird, und man meistentheils die Krebse nimmt, wie man sie erlangen kann.

An einigen Orten fängt man die Krebse in den seichten Bächen auf folgende Weise: Die Breite des Baches wird mit dicht an einander gestossenen Reußen besetzt, die von einer Seite zur andern reichen, wiewohl auch etliche nur 2 oder 3 Reußen mit der Mitte nehmen.

Die andern gehen mit langen Stangen an dem Ufer her, und rütteln und bewegen damit alle im Grunde liegende Steine, stören auch wohl in die angetroffenen Löcher: Damit sich nun die Krebse dieser Verdrüßlichkeit entschlagen möchten, so ge-

hen

hen sie aus ihren Höhlen hervor, fallen aber darauf in die eingelegten Reißen, und werden öfters also gefangen.

Einige haben auch folgende Invention, Krebse zu fangen: Sie stricken um einen eisernen Reifen, der etwan in der Größe eines zinnernen Tellers ist, ein Gärngen mit einem kleinen Säckgen, binden in der Mitten einen lebendigen Frosch an, hängen es in den Bach, wo sie etwan vermuthen, daß sich viele Krebse sammlen: und wenn sie nun meinen, daß darinnen eine Partie in den Garnsack gekommen; so ziehen sie es heraus, und wiederholen solches zu unterschiedenen malen. Die gemeinste und beste Art sie zu fangen ist, daß man sie mit den Händen aus ihren Löchern, wo sie sich am meisten aufhalten, heraus hascht. Es ist dieses eine Arbeit vor die jungen und andere armen Leute, die aus Noth und Hofnung zum Gewinn nicht achten, daß sie von den Krebsen in die Hände gezwicket werden.

Daß aber Leute so blind, auch selten im Stande sind, Krebse zu fangen, wird manchem ziemlich unglaublich vorkommen; jedoch hat Herr Hellwig denen Verfassern der Natur- und Kunstgeschichte von einem blinden Krebsfänger folgendes berichtet: Es lebet im Dorfe Stulichen ein Mann, der 30 Jahr alt ist, Namens **Michael Bernet**, eines Schützen Sohn, der in dem vierten Jahre seines Alters durch die Pocken stockblind worden. Selbiger, weil er geheurathet, und sich sonst nicht zu ernähren wußte, hat sich auf das Krebsfangen gelegt; maßen der Angeraxstrohm

durch

durch gedachtes Dorf Stulichen durchgehet. In selbigen Strohm, ungeachtet er sehr tief ist, und ihm oftmals das Wasser bis an den Hals gehet, macht sich der Krebsfänger täglich, auch wohl zu unterschiedenen malen, und greift in die Höhlen der tiefen Ufer ganz allein, ohne jemands Beyhilfe, und fängt so viele Flußkrebse, daß er täglich etliche Kober voll bey 6, 8 bis 9 Schock in Angerburg verkauft.

Und der berühmte Herr Baron Valvasor gedenket in der Ehre des Herzogthums Crain etwas seltsames von den Krebsen, die in gedachtem Herzogthum in dem Tulpstrohm anzutreffen, daß selbige nicht eher aus ihren Löchern hervor kriechen, als bis man ihnen nach einer sonderlichen Melodie etwas vorgepfiffen, und welcher am besten pfiffe, der könnte die Krebse am besten heraus locken, es mußte aber solches geschehen, wenn das Wasser ganz helle und klar wäre.

Der curieuse Künstler, so An. 1703 in Nürnberg herausgekommen, lehret eine seltsame Art Krebse zu zeugen. Er sagt, man sollte einem Widder den Kopf abhauen, und ihn alsobald warm und blutig ins Wasser auf grüne weidene Zweige stecken, wie sie die Korbmacher zu gebrauchen pflegen, so würden durch diese Verfaulung Krebse generiret werden. Es müße dieses vornähmlich in dem Maymonath geschehen, und müßten die Zweige etwas hoch ins Wasser gesetzt seyn, oder über das Wasser reichen, damit die Sonne ihre Strahlen darauf werfen könne. Denn aus der Wärme

und Feuchtigkeit entstünden dergleichen seltsame Veränderungen.

Ob es gleich nun gewiß genug ist, daß durch Wärme und Feuchtigkeit der Leich und Samen so wohl bey Thieren als Kräutern, (wie wir oben schon erwiesen) lebendig gemacht wird; so braucht es doch eine sehr grosse Untersuchung, ob dieses Experiment mit dem Widderkopf, daraus Krebse sollten gezeuget werden, in der Erfahrung zutreffe: und wenn auch dieses geschähe, ist eher zu vermuthen, daß der Leich von den Krebsen durch das Wasser auf die Weidenäste gebracht, und von der warmen Sonne darnach vollends ausgebrütet würde, als daß die Krebse aus dem Widderkopf ihren Ursprung herleiten sollten.

Es geschieht oft, daß die Krebse in den gar heißen Sommern, wenn sehr trockne Jahre sind, in ihren Löchern crepiren und umkommen, weil sich das Wasser aus den Ufern wegbegiebt, und sie nicht allezeit dem Strohme des Wassers zu folgen pflegen, und sind in den heißen und dürren Sommern, die vor einigen Jahren gewesen, viel tausend Schock Krebse umkommen.

Nachfolgende Stückchen, Krebse zu fangen, sind oft probat befunden worden:

Nimm einen Frosch, und zieh ihm die Haut ab, oder nimm schlecht Rindfleisch roh, nimm ein Holz, und spalte es auf, und stecke das Fleisch darein, wo du ein Ufer weißt, da Krebse sind, stecke es davor, und verbirg dich; so gehen die Krebse

aus

aus ihren Löchern, und hängen sich ganz schwarz daran. Darnach nimm einen kleinen Schöpfhamen, und halt ihn unter das Fleisch, und schlage mit einem Stecken an das Holz, daran der Köder gesteckt ist; so fällt es ganz schwarz in den Hamen, wenn du das Stöckchen anrührst.

Item: Nimm einen neuen Topf, koche darinnen Hirse mit Milch, salze ihn nicht, laß den Hirse am Topf um und um anbrennen, thue den übrigen Hirse heraus, laß das Angebrannte nur allein darinnen, senke den Topf an einen Strick ins Wasser, darinnen viel Krebse sind, und laß ihn eine gute Zeit liegen. Darnach nimm einen Fischhamen, und umzieh den Topf damit, und zieh ihn also mit heraus, oder mach ein Netz um den Topf, und senk es also mit dem Topf ins Wasser, daß sich es unten ausbreite, und sich im Aufziehen wieder wie ein Beutel zusammen ziehe.

Item: Nimm Schaf- und Schöpsenfleisch gebraten, und ein wenig mit verbrannt, schneid es in kleine Stücklen, spalte ein oder etliche kleine Stäblein weit auf, und stecke das Fleisch hinein, rücke es wohl hinauf, und lege es also ins Wasser, daß es oben nicht tief im Wasser liegt, so kommen denn die Krebse, und hängen sich an das Fleisch und fressen.

Alsdenn nehme man ein Stück von einem alten Hamen, und hebe das Stäblein mit dem Fleisch ein wenig auf, (so halten sich die Krebse fest daran, und wollen es nicht los lassen) und stecke unten den kleinen Hamen hinein, unter die

Krebse,

Krebse, daß sie darein fallen, wenn man aufhebet, und sie vom Fleische herunter fallen. Solche Stäbe kann man viel in einer Reihe nach einander legen, acht bis zehen, daß man immer von einem zu dem andern gehet, und die Krebse in den Hamen fallen läßt.

Will man die Krebse lange beym Leben erhalten, so lege man sie gemächlich in einen mit Wasser wohl ausgespülten Zuber, gieße Bier auf sie, und setze sie im Zuber in einen Keller, so bleiben sie fleischig, und sterben nicht leichtlich, man kann sie 8. 14 Tage auch 3 Wochen also erhalten; doch muß man bisweilen Bier über sie sprengen; aber Wasser muß man an sie nicht giessen, sonst sterben sie alle in einer Nacht.

Will man sie über Land führen, so thue man sie in einen feuchten Zuber oder Sack, und lege grosse Brennesseln darauf, so bleiben sie lebendig.

Daß man auch die Krebse mästen und fett machen kann, ist aus folgenden zu ersehen, welches ich vielmal mit gutem Nutzen empfunden habe.

Nimm grosse frische Krebse, die weder am Leibe noch an den Scheren verletzt sind. spüle sie rein, und setze sie in einem Zuber, darinnen Wasser gewesen ist in einen kühlen Keller, gieß oder sprenge auf den Abend Milchram über sie her, daß sie überall weiß werden, aber nicht in dem Milchram schwimmen, so naschen die Krebse

den Ram auf, werden feist und wohlschmeckend, des Abends und Morgens aber muß man sie spülen, und nach der Spülung die Todten heraus lesen: denn wenn der Milchram sauer wird, so sterben sie. Darnach gießt man wieder Milchram darauf.

Oder thue solche in einen Fischhalter, gieb ihnen allerhand Fische, welche sie nicht allein gerne fressen, sondern auch wohlschmeckend davon werden,

Wenn in denen Gewäßern, da Aale und Krebse beysammen sind, viel Aale gefangen werden, so werden wenig Krebse gefangen: denn wenn sich die Krebse mausen, sind sie weich, und liegen unten auf dem Grunde, da liegt der Aal auch, und frißt sie alsdenn.

Wenn man des Abends im Sommer an Bäche gehet, darinnen Krebse sind, und man hat einen brennenden Kühn oder Stroh in der Hand, wenn es donnert und wetterleuchtet; so laufen die Krebse häufig aus der Tiefe des Wassers gegen das Land heraus, da kann man sie denn in grosser Menge auflesen; wiewohl solches den verbothenen Arten, die ich im vorhergehenden Capitel angeführet, mit beyzuzählen.

Die schönsten Krebse findet man und kommen her aus dem Eichstädtischen, insonderheit sind die zweyhäutigen, welche von der sogenannten Alt-

mühl

Mühl und halb Bayrengrieß gefangen werden, die besten, welche sich nicht allein die Herren Kaufleute, so dortige Gegend passiren, wohl schmecken lassen, sondern sie werden auch nach Nürnberg, München, Augsburg und andere Orte mehr geführet, und allda mit gutem Nutzen verkauft. Doch sind diejenigen, so in Franken und in den Bächen des Erzgebirges und des Voigtlandes, wie auch in der Niederlausitz um die Spree herum nicht zu verachten, und am leztern Orte so wohlfeil, daß man das Schock Krebse um einen Groschen bekommen kann, und finden sich daselbst, gleich wie an andern Orten auch, Aufkäufer, die solche nachgehends nach Dresden, Berlin, Leipzig und andere Städte verführen, allwo sie, nachdem sie groß sind, wohl acht, zehn, zwölf bis sechzehen Groschen, und noch mehr, das Schock gelten.

Die Krebse sind übrigens im Monath May, Junius, Julius und August am besten, denn da sind sie voller Fleisch; aber vor und nach diesen Monathen sind sie gern leer und ledig.

Das XXXIII. Capitel.

Von den Verrichtungen eines Teich- oder Fischmeisters, und was selbiger bey jedem Monathe des ganzen Jahrs hindurch zu thun und in Acht zu nehmen hat.

Gleichwie ein Ackersmann das ganze Jahr hindurch in einem jeden Monath seine besondre Verrichtung auf seinen Aeckern hat, will er anders solche in guten Stand erhalten; also hat solche auch ein Fisch- oder Teichmeister, welchem in gewissen Stücken noch mehr wegen seiner oder der ihm anvertrauten Teiche zu thun oblieget, als dem erstern. Damit aber ein jeder wissen möchte, was seine Schuldigkeit ist, und er im Stande seyn könnte, das ihm anvertraute wohl auszurichten; so will ich dessen Verrichtung von Monath zu Monathe hiermit erzählen:

Und zwar was anlanget den

Jänner;

so hat einer, der mit der Fischerey beschäftiget ist, weil in diesem Monathe weder Fische aus den Teichen gefischet noch eingesetzet werden, dahin zu sehen, damit die Weyher, worinnen die Besatzung aufbehalten wird, jederzeit mit Wasser wohl angefüllet seyn; das darüber gefrorne Eis nach Proportion

tion

tion und Grösse der Tröge zu Lüftung der Fische, besonders um den Schlägel wohl aufgehauen werde, damit nicht allein die Fische Luft bekommen, sondern auch, wenn das Eis aufgehen sollte, sich die Schlägel mit dem angefrornen Eis nicht heben möchten.

Die Aufeisung der Luftlöcher geschiehet gemeiniglich gegen 10 oder 11 Uhr aus der Ursache, weil alsdenn die Sonne entweder aufgegangen, oder die Kälte sich um solche Zeit schon ziemlich geleget hat. Denn wenn gar zu früh das Eis durchbrochen, und der Teich gelüftet worden; so ist es ja von selbst bekannt, daß vor und gegen Aufgang der Sonne die Kälte am heftigsten brennet und gefrieret, folglich wäre die Mühe umsonst, und der Teich würde wieder zufrieren.

Die Oeffnung des Eises aber soll mit einem guten Beil, nicht mit grosser Gewalt, oder daß man mit Schlägen in das Eis stosse, geschehen, damit der in der Lage liegende Fisch nicht gestöret und in die Höhe getrieben wird, und dadurch, weil der Fisch, da er Winterszeit im Lager liegt, ganz dumm und taub ist, an das Eis anwachse, und zu Grunde gehe.

So fern sich es auch begeben sollte, welches oft geschieht, daß die Fische in dem in das Eis gehauenen Loche sich häufig finden und nach der Luft gaffen sollten; so ist es eine Anzeige, daß sie schwach worden und grosse Noth gelitten haben. Es ist daher kein besser Mittel, man lasse das alte Wasser ab, und anders neues dargegen wieder hinein laufen.

Insonderheit kann man in diesem Monathe, wenn es anders das Wetter zulässet, die im November und December angefangene Reparation der alten und verwilderten Teiche und Weyher, durch Herausreissung der grossen Binsen und Schlütten continuiren. Die Dämme soll man auch wohl visitiren, ob dadurch keine Löcher von den Wassermäusen oder dem suchenden Wasser gegraben worden, damit etwan das Eis wegen Abgang des Wassers zusammen sinke, und die Besatzung unterdrücke.

Da es sich auch oft begiebet, daß dieser Monath sich mit lauter Regen und untermengten Schneyen anlässet, hat ein Fischmeister darauf zu sehen, daß dieses trübe kalte Schneewasser, welches der Besatzung sehr schädlich ist, durch unterschiedliche Gräben abgeleitet werde, damit solches, wo möglich, nicht in die Weyher laufe.

Februar.

Weil dieser gleichsam des Jänners nächster Bruder ist, und in diesem Monathe wegen der öfters aufsteigenden Nebel und Dünste, feucht, kalt und naß Wetter ist, kann man die Besorgung der Teiche und Weyher fortsetzen, die Fischereygeschäfte so einrichten, damit man sowohl die leergestandene Teiche fegen, als auch zur Besatzung reinigen möge.

Insonderheit muß man in diesem Monathe die zerbrochenen Abfälle des Wassers, oder sogenannte Rechen, imgleichen die abgefaulten Schlügel und

ausgefressenen Rinnen zu repariren, und wo nöthig, zu verneuern suchen. Und weil gemeiniglich zu Ende desselben viel Regen erfolget, so soll man die Spünde und Schlegel wohl umdammen, und die Teiche zusetzen, damit an der nächsten Besatzung kein Mangel an Wasser vorhanden ist.

Ferner soll auch ein Fischmeister in diesem Monathe auf die zur Fischerey gehörigen Zeuge, als Fässer, Garn, Hamen, Zehnen, und absonderlich an die Stoßkörbe wohl bedacht seyn, solche visitiren, ob sie nicht versteckt und zerrissen sind, und da er dergleichen finden würde, die alten zerissenen, verfaulten und vermoderten ab und neue an deren Stelle anschaffen.

März.

In diesem Monathe hat ein Fischmeister und Teichbesitzer seine größte Arbeit und Freude, indem er nicht nur dasjenige, was von den Wasserfluthen zerschlagen oder zerrissen worden, wieder machen und zurechte bringen muß; sondern er bekommt auch endlich zu sehen, wie sich die im Winter einquartirt gewesene Besatzung gehalten, was für ein Abgang sich zeiget, und was er sich eigentlich für einen Nutzen und künftigen Gewinn davon versprechen könne.

Ferner muß man in diesem Monathe den jungen Samen, nach eines jeden Alter in seine Ordnung und Stand bringen, und in sein besonderes Behältniß schaffen, sich darneben keine Mühe reuen lassen, solche alle ordentlich zu zählen, sollte es

auch gleich wegen der grossen Kälte Fingerspitzen setzen.

Die Karpfenbrut kann auch, wenn man einerley Sorten, entweder Spiegel, Schleihen, oder rauhe Karpfen haben will, aus einander gelesen, und also eingetheilet werden.

Die Schußhechte sollen in einer Gleiche in einen Weyher kommen, damit nicht die grössern die kleinen auffressen, und wenn die Hechte in diesem Monathe auch eingesetzet werden, so soll man ihnen die gehörige Speise, als Schleihen und Rothaugen zu ihrer Nahrung mit einwerfen.

Die Bärsche, welche mit eingesetzet werden, sollen an einem stillen Orte aufgestellet werden, wo der Wind nicht anfallen kann, denn dieser Fisch wird von dem Winde gleich blind. Ungeachtet der Bärsch einer von den köstlichsten Fischen ist, so kostet er doch in diesem Monathe die größte Mühe, absonderlich wenn er gestrichen wird, welches bey Einsetzung des Bärsche jederzeit auf das genaueste muß observiret werden, damit man sehe, ob es Laimer, Milchner oder Rogner sind. Es lassen auch in diesem Monathe die Bärsche sowohl Rogen als Milch von sich; welche aber keines von beyden nachlassen, sind Laimer, und die besten zur Besatzung.

Wenn man die Bärsche zur Besatzung in die Weyher führet, soll man solche nicht unter andre Fische thun, denn denen kleinen Karpfenbruten schaden sie, wegen der auf ihren Rücken befindlichen Stacheln, von größern aber werden sie matt geschmissen.

Ferner werden in diesem Monathe auch die Schleihen mit aufgesetzet, solche aber müssen wohl überschlagen werden, denn der Ueberfluß in einem Weyher schadet denen Karpfen; so fern man aber gleichwohl viele Schleihen übrig hat, kann man solche denen Hechten zur Speise mittheilen.

Da auch übrigens der Hecht, Bärsch und Gründel in diesem Monathe zu leichen pflegen, der Hecht aber wegen seines grossen Raubes, und der Bärsch wegen seiner Stachel der eng eingeschlossenen Besazung sehr schadet, zumal beyde hin und her schwimmen; also soll man, wo es zuträglich, mit diesen Fischen forteilen, doch bey deren Ausfischung besorgt seyn, daß nicht in dem fischig gemachten Weyher annoch Eis, in der Nebenaufstellung aber Sand oder Morast sey, denn diese drey Stücke sind den Fischen sehr schädlich.

April.

Nachdem nun die Besazung, welche sowohl wegen der Kälte, als auch wegen der grossen weitläuftigen Fischerey sich öfters bis in diesen Monath verziehet, mehrentheils geschehen; so wird ein guter Fischer dahin bedacht seyn, daß er die Fischeinsezung wenn solche noch nicht gar bewerkstelliget, beschleunige, und sonst überall in den besetzten Teichen und Weyhern fleißig nachsehe, weil man mit der Besazung an allen Orten nicht dabey seyn kann, ob etwan nichts abgestandenes umher schwimme, und wenn er dergleichen gewahr wird, soll er diesen Defect mit anderer tüchtigen Brut, so er allezeit

im Vorrathe haben muß, zu ergänzen suchen. Anbey die Brut- und Weyherdämme fleißig visitiren, ob kein Durchbruch vorhanden, oder aber durch den Schlägel das Wasser absörble.

In den Nebenweyhern, worinnen gemeiniglich die Brut aufgesetzet wird, pflegen sich absonderlich die quackenden Soldaten einzuquartieren, welche, gleichwie die Hechte und wilden Aenten, diese zarten Fische beunruhigen. Diese nun auszumustern und zu vertreiben, thue man nur des Sommers Hechte hinein, so werden diese Thiere bald ihren Abschied nehmen. Den wilden Aenten aber muß man durch ein gutes Rohr oder Flinte das Fleischessen vertreiben.

So fern auch in diesem Monath April die Weyher ihre völlige Wasserstämmung noch nicht hätten, muß man doch bedacht seyn, solche bey nassem Wetter gar anzufüllen, damit der Fisch in die Fläche gehen, und seine Nahrung desto besser suchen kann.

May.

Nachdem nunmehr die gröste Arbeit wegen der geschehenen Besatzung vorbey ist, so soll der den Winter über gethane Ausschlag von der veröste- ten Weyhererde fleißig ausgebreitet, gehackt und umgeackert werden, damit man solche wie oben bereits erwähnet, zu Kraut oder Gerstensaat geniessen kann.

Die um die Weyher unnützen Gestäude und Bäume (ausser Weiden) sollen, wenn sie recht im

Safte

Safte seyn, geschält und gehauen werden, so verdorren sie um so eher, denn dergleichen ist sehr schädlich, weil die Fische von dem kühlen Schatten stark nachziehen.

Am besten ist es, wenn man gar keine Bäume um die Teiche duldet, denn auf solchen passen und lauren Raubvögel den Fischen so lange auf, bis sie selbige erhaschen können.

Da auch in diesem Monathe die Krebse und Aale sehr gut sind, und sich öfters in denen Bächen so in die Teiche fliessen, aufhalten; so hat auch ein guter Fischmeister darauf zu sehen, wie er solche möge habhaft werden, welches desto eher geschehen kann, wenn er sich derjenigen Manier, so wir unter den vorhergehenden Kapiteln gezeiget, bedienen will.

Das in denen vorhergehenden Monathen gebrauchte Fischzeug soll man in diesem Monathe nochmals an der Sonne trocknen, solches alsdenn wiederum an seinen gehörigen Ort und Ende stellen, nicht aber, wo es feucht und dumpfig ist, oder die Mäuse darzu kommen, und solchen zerfressen können.

Junius.

Weil die gute und fruchtbringende Sommerhitze in diesem Monathe zuzunehmen beginnet, und alle Geschöpfe an Menschen und Thieren von solcher heißen Veränderung zu profitiren suchen; kann man solches vornehmlich an denen in die Teiche und Weyher eingesetzten Fischen sehen, wie nähmlich

solche in dem in selbigen befindlichen und eingeschütteten guten Erdboden oder Dämmung einschlagen und arbeiten, welches man gar wohl an denen in den Teichen aufgehenden Blasen wahrnehmen kann: denn wo viel Blasen aufgehen, da ist es ein Zeichen, daß in selbiger Gegend sich die Karpfen wegen der empfundenen Wärme in guten Boden stark einschlagen.

Doch muß man wegen der in diesem Monathe oft einfallenden starken Gußregen darauf bedacht seyn, zumal wenn die Teiche in tiefen Thälern liegen, daß das von den Bergen häufig herab laufende Wasser nicht in selbiges komme: denn weil der Fisch in stillen Wassern seine beste Ruhe und Nahrung hat; also hingegen ist ihm der Zufluß des häufigen Wassers sehr schädlich, weil er alsdenn nicht still sitzet, sondern immer im Wasser umher schwimmet, daher auch nicht so zunimmt. Jedoch ist ihnen sehr nützlich, wenn es gelinde regnet, und ihnen das Wasser gemächlich zulauft; deswegen man die eingeleitete Wasserschlünde mit dem Grabscheid wieder eröffnen und ausräumen kann, doch so, damit ihnen auch das Wasser nicht zu stark zulaufe.

Da es auch zuweilen geschiehet, wenn der Winter nicht stark gewesen, und die Teiche recht ausgefroren sind, daß Gras in selbigen zu wachsen anfängt, mithin durch solches die Teiche nur verwildert werden, als muß ein guter Fischmeister dahin bedacht seyn, solches gegen Johannis abzumähen zu suchen, und damit er auch den Fischen keinen Schaden thue, muß solcher vorher mit einem Na-

chen

chen oder Kahn in solchen herum fahren, und mit einer langen Stange an das Gras schlagen, so wird der Fisch anders wohin gehen, und er alsdenn ohne einigen Schaden das Gras abmähen können.

Julius.

Weil dieser Monath der heisseste im ganzen Jahre ist, in welchem die Sonne in das Zeichen des Löwens kommt, dadurch die Hitze nicht nur vermehret, sondern auch vermittelst deren der ganze Erdboden penetriret wird; also ist dieses auch denen in den Teichen eingesetzten Fischen eine gewünschte Zeit, und müssen am Wachsen das mehreste thun.

Die Karpfen fahren ohne Unterlaß fort, in dem besten Schleim ihre Nahrung zu suchen, die andern Fische aber, so vom Raube leben, finden auch im Ueberfluß ihre Nahrung an den kleinen Fischen, weil in diesem Monathe fast alle Fische geleichet, und die Brut gemächlich wächset.

Und weil in diesem Monathe die Karpfenbrut schon kann gesehen werden, muß man fleißig darauf Achtung geben, ob deren viel oder wenig sind. Werden deren allzu viel gesehen, und man besorget, es möchten solche wegen der Menge gar zu klein bleiben; so setze man nach Proportion der Quantität kleine Schußhechte darein, welche denn bald die grosse Zahl vermindern werden, und die übrige Brut besser wachsen wird. Befindet sich aber gar zu wenig Brut darinnen, so muß man sonderlich, wo die Teiche an denen Dörfern seyn,

Sorge tragen, damit keine Gänse oder Aenten hinein kommen, weil solche absonderlich die Teiche und Weyher in der Fläche hin und her ausschnudern, und die Nahrungsuchende Karpfen und junge Brut vertreiben.

Weil auch dieser Monath die mehresten warmen Regen zu haben pflegt, als erfordert auch eines Teichmeisters Schuldigkeit, die Feldfluthen oder Zugänge zu eröffnen, doch nur an denjenigen Orten, wo die Teiche in denen Wiesen liegen, damit solchergestalt die gute Nahrung hinein geleitet werde; hingegen muß man dasjenige rothe Wasser, welches von denen hohen Bergen herab zu schiessen beginnet, auf alle mögliche Art abzuhalten suchen.

Die Rechen aber an denen besonders grossen Teichen, welche so gemacht sind, daß solche bey einer besorglichen Ueberschwemmung aufgezogen werden können, muß man fleißig observiren, ob nichts schadhaftes daran sey, wodurch bey Entstehung eines heftigen Gusses oder Wolkenbruchs die Aufziehung solcher Rechen verhindert, und dadurch die Dämme abgerissen werden können.

Die allzu sehr verwachsenen, verröhrichten und vergrasten Teiche wohl und sauber mähen, und sich sonderlich derjenigen Art, die wir in dem XIII. Capitel gezeiget, bedienen.

Es geschieht auch manchmal, und zwar meistentheils in diesem Monathe, daß der Donner in die Teiche schlägt, davon die Fische abzustehen pflegen. Wenn man nun merket, daß dergleichen erfolget, so soll man gleich nachsehen, und bey dessen Erfolg alsobald frisches Wasser in die Teiche

oder

oder Weyher lassen, oder in Ermanglung dessen, da die Fische schon obenher gehen, noch bey Zeiten abziehen, sie mit frischem Wasser salviren, als worinnen sie sich nach und nach wieder erholen.

August.

Nachdem dieses der achte Monath des Jahrs ist, so erfordert des Fischmeisters Schuldigkeit, daß er die im vorigen Monath unterbliebene Ausmähung der Teiche gleich anfänglich vornehme und vollbringe. Und haben die Alten schon angemerkt, daß, wenn dieser Monath kalt und unfreundlich, wäre es eine schlechte Hoffnung zu einer reichen Fischerey. So fern es aber gut und hitziges Wetter, mit untermischten warmen Regen gebe, wäre eine vergnügliche Hoffnung zur guten Fischerey vorhanden, welches ich in seinem Werth beruhen lasse, doch nicht zweifle, daß wenn die Fischerey nach vorgeschriebener Maße abgewartet wird, es ohne Zweifel eine reiche Fischärnde geben werde.

Es pflegen auch etliche geldhungrige Leute schon gegen Bartholomäi zu fischen, und die Karpfen zu verkaufen, blos aus der leichtsinnigen Nachsicht, weil alsdenn der Centner etliche Gulden mehr gilt: Sie überlegen aber nicht den Schaden, den sie dabey haben, und den Gewinnst, den sie dadurch verlieren. Denn ist das Wetter kalt gewesen, so hat der Fisch noch wenig zugenommen, und kann bey anscheinenden bessern Wetter bis in die Mitte des Octobers noch viel wachsen; ist es aber eine gewünschte Sommerszeit, so ist sodenn nothwendig

die

die Folge, daß, weil das Wasser und der Erdboden zu des Fisches allerbesten Nahrung erwär:et wird, der Fisch bey Tage mehr zunehmen muß, welches, wenn es ordentlich zusammen gerechnet wird, wie lange ein Fisch annoch zu wachsen hat und kann, leichtlich zu begreifen.

Es ist auch noch über dieses bey solcher frühzeitigen Fischerey nicht geringe Gefahr zu besorgen; denn man muß dergleichen Fische bey Nachte, da es kühl ist, ausfischen und hinweg führen, wobey denn leichtlich wegen der Wärme die Fische abstehen, die Wagen aber wegen finsterer Nacht umfallen können.

In Summa, es ist am besten, man warte die rechte Zeit ab, damit man nicht dem Exempel jenes Geizigen gleich werde: Dieser hatte ein Huhn, so ihm täglich ein goldenes Ey legte, weil er aber gedachte, es wäre inwendig eitel Gold, beschloß er ihm den Hals abzuschneiden, befand aber nach geschehener That, daß solches gleich wie andere Hüner inwendig beschaffen war, und würde also hierdurch auf einmal seines bisher gehabten Gewinns verlustig. Also geht es auch oft denenjenigen frühzeitigen Fischern, welche durch ihr geldhungeriges Gemüth angetrieben werden, daß sie um eines schlechten Profits willen, (denjenigen verlieren, welchen sie zu hoffen hätten, wenn sie der rechten Zeit erwarteten) ihre Teiche und Weyher fischen.

Sep:

September.

Weil dieser Monath der Anfang des Herbsts ist, so verursachet derselbige nicht weniges Verlangen auf die bevorstehende Fischerey, insonderheit denen, so begierig sind zu wissen, wie der Fisch gewachsen, und was eigentlich die Fischerey für einen Gewinn eintragen möchte. Manchen aber gelüstet und wässert das Maul nach einem guten und fetten Karpfenstück, welches er bey der Teichfischung von denjenigen, dem die Teiche zugehören, zu erhaschen gedenket, dahero sich denn auch mancher um solche Zeit ein und andere Verrichtung, ohne daß sie nöthig wäre, an einem solchen, der viele Teiche hat, macht, nur damit er bey solcher Gelegenheit etliche Karpfen davon tragen möchte.

Ehe man aber zur wirklichen Ausfischung schreitet, sollen vorhero alle Küchenteiche oder Winterungen in den Stand gebracht und mit Wasser (wenn sie vorhero wohl ausgeputzet seyn) angefüllt werden, damit nicht im künftigen Monathe, wenn man mitten in der Fischerey begriffen ist, erst eine Hinderniß vorfalle.

Man soll auch alles benöthigte Fischzeug und was zur Fischerey gehörig, hervor thun, wohl visitiren, das Zerbrochene und Zerrissene ausbessern, und wenn es nöthig, neues anschaffen, nicht aber erst, wenn man fischen will, wie bey manchen nachläßigen Teichmeistern zu geschehen pfleget, daß man solches erst aus allen Winkeln des Hauses muß zusammen suchen, wenn man solches am meisten nöthig hat.

Es begiebt sich auch zuweilen, wo grosse Fischereyen sind, daß in der Nachbarschaft geringe Teiche sind, welche den armen und bedürftigen Bauern zugehören, und die wegen Geldmangel öfters ihre Karpfen, mit sammt dem Geschnälze für 8 oder 10 Gulden verkaufen; da nun trägt sichs manchmal zu, daß verschiedne Bürger aus der nächsten Stadt zusammen treten, und solche dem Bauer abkaufen. Wer auch gern mit Fischen handelt, kann sich bey Zeiten in solchen Handel mengen, und thut mancher auf dergleichen Art einen guten Kauf. Es muß aber wegen der Größe derer Fische, als auch wegen der Fuhre, richtige Abrede geschehen, damit keine Verdrießlichkeit erfolge.

October.

Endlich ist der so lang gewünschte Monath auch erschienen, und ob zwar dieser gegen den Monath May keine Gleichheit hat, als welcher den menschlichen Augen und Gemüth mehr gefällt, indem sich in solchem alles, was Athem hat, erfreuet; so wird man doch bekennen müssen, daß, wenn man diesem Frucht- und Nutzenbringenden Herbstmonate genau nachsinnet, derselbe der allerangenehmste und fruchtbarste im ganzen Jahre sey: denn was das ganze Jahr hindurch (an Weintrauben, Obst und andern) den menschlichen Appetit und Herz zu ersättigen, gleichsam verbothen gewesen, solches wird in diesem längst gewünschten Monath October zum Genuß des Menschen erlaubet.

Unter so vielen Nutzbarkeiten befindet sich absonderlich die Fischerey, als welche in diesem Monath angefangen wird, wobey nicht nur durch die so wohl und fett gewachsenen Fische, die Augen, sondern auch der Geschmack bey Kostung eines vortrefflich gesottenen Fisches und guten Glase Most, durch Verkaufung vieler Centner Fische, das Herz ersättiget wird.

Ich habe übrigens schon in denen vorhergehenden Capiteln gezeiget, wie man sowohl die Teiche fischen, als auch mit der jungen Brut, ingleichen dem zur Fischerey gehörigen Zeug umgehen soll; deswegen nicht nöthig erachte, solches allhier zu wiederholen. Derohalben ich denn nur so viel anmerke, daß man sich in Ueberführung der Fische in Acht zu nehmen habe, damit man selbiger nicht zu viel zusammen in ein Faß lade, indem sie sonst ersticken, auch müssen selbige öfters unterwegs mit hellen Wasser angefrischet werden.

Die Teiche oder Weyher, welche nun im Herbst wieder mit Wasser angelassen werden, sind gemeiniglich, weil sie nicht ausfrieren können, sehr verwildert und grasigt, dieserwegen soll alles in Bereitschaft seyn, damit man sogleich, wenn ein solcher Teich gezogen, an solchem verösteten Ort arbeiten, und solchen verwilderten Boden heraus führen kann; wo es aber gar zu schwere Kosten verursachen sollte, wenn man mit vieler Mannschaft dergleichen Arbeit übersetzen, und die Erde herausführen wollte, daselbst soll man die Erde nur aufhengsten, und wenn es zur Winterszeit gefroren, kann man suchen, solche Hengste heraus zu führen.

Und weil auch in diesem Monath öfters durch vieles Regnen viel Wasser in die Teiche kömmt, muß ein guter Fischmeister die Fluthrinnen und andere Abschüsse des Wassers wohl in Acht nehmen, und dieselbigen gehen lassen, daß den Fischen kein Unheil widerfahre.

November.

Weil in diesem Monathe die harte Winterszeit ihren Anfang zu nehmen beginnet, so hat ein guter Fischmeister darauf zu sehen, damit die noch nicht gänzlich ausgefischten Teiche leer gemacht, und also gehörigermassen die Fischerey, ehe es noch zufrieret, geendiget werde.

Denen Leuten aber, so zur Fischerey geholfen, ihren richtigen Lohn reichen, und von solchen soll der gebrauchte Zeug von Stück zu Stück hervorgezählet, fleißig gewaschen, denn in der Luft wohl getrocknet und ausgehenkt werden: Was aber die übrigen Teiche und Weyher, welche bereits gefischt, und nicht über Winter besetzt werden, anbelangt, so soll man solche ablassen, damit sie austrocknen können.

Da auch überhaupt dieser Monath zu Reparirung der Teiche der beste ist, also soll man bedürfenden Falls die verwilderten und grasigten Teiche ausheben, die mit vielen Seeblättern ganz überzogenen umhacken, die eingeflossenen Sandhügel auswerfen, in denen röhrigten aber, wo grosser Sumpf, und mit denen Hacken nichts auszurichten, mit absonderlich darzu gemachten langen Hacken die schäd-

lichen

lichen Wurzeln bis auf den Grund herausziehen, und außerhalb des Teichs führen lassen, damit solche nicht mehr einwurzeln können.

Bey denen hierzu bestellten Taglöhnern aber muß man fleißig ab- und zugehen, damit alles richtig zugehe, und hat ein Fischmeister wohl darauf zu sehen, daß solche den guten Boden nicht zu tief ausheben, und also mehr Schaden als Nutzen brächten. Denn Teiche und Weyher machen, ist eine kostbare Arbeit.

Es trägt sich auch bisweilen zu, daß in diesem Monathe November die besetzten Teiche und Weyher zufrieren, daher soll man daran seyn, damit solche fleißig geeiset, und, wie schon in des Monaths Jänners Verrichtung gemeldet worden, wohl in Obacht genommen werden. Insonderheit muß man sorgen, ob die eingeleitete Quellröhren nicht etwan zerbrochen oder sonst Schaden genommen, dadurch der Einfall des Wassers gesperrt und verhindert werden möchte, die Fische aber solchergestalt in Ermanglung des Wassers verderben müßten.

December.

Weil diese harte Winterszeit alles wieder getödtet, was der vorhergehende Sommer erquicket und lebendig gemacht, derowegen denn dessen durchdringende Kälte so wohl Menschen als Vieh, und besonders die Fische empfinden, als welche wegen der bevorstehenden Kälte sich stark zusammen legen, und in dem guten Boden ordentliche Läger einschla-

gen; derohalben soll man nicht viel an denen Teichen und Winterungen arbeiten, wodurch solche Fische, welche ganz taub sind, nicht in die Höhe getrieben werden; absonderlich muß ein guter Teichmeister zu verhüten suchen, daß kein Wasser mit vollen Strohm hinein laufe, welches den Fisch aus dem Lager treibet; deswegen denn das Schneewasser, so viel möglich, abgewiesen werden muß.

Das beste, so wir übrigens in diesem Monathe den Teichmeistern anempfehlen können, ist das fleissige Aufeisen, damit die Fische nicht ersticken.

Leidet es sonst die Zeit, soll man die Arbeit in Reparation deren Teichen mit allem Ernste treiben, und ob es zwar manchmal in denen Teichen stark gefroren, auch spitzige Finger setzen möchte, so kann man doch, wenn nur kein Schnee ist, wenigstens zu halben Tagen fortfahren lassen, die ausgehackte Erde auszuführen, denn je kälter, je besser ist mit solcher Arbeit umzugehen; indem die Stücke nur desto grösser ausspringen, und weniger Mühe machen, als wenn die Erde also zerfliessend und naß muß aufgeladen werden.

Was übrigens bey continuirender Winterszeit solle beobachtet werden, solches ist bereits zur Genüge denen vorhergehenden Monathen einverleibet worden. Daher denn hier weiter nichts zu melden vor nöthig erachte, als dieses, daß, wenn solchem in allem nachgefolget wird, was wir in denen vorhergehenden Blättern berichtet, es an einer reichen Fischerndte niemals fehlen wird, welche ich dann jedermann von Grund des Herzens will angewünscht haben.

Gleich-

Gleichwie nun aber nicht genug ist, daß ein Präceptor seinem anvertrauten Lehrlinge nur allein von denen Buchstaben viel vorschwatzen will, sondern auch nöthig ist, denselben solche kennen zu lernen; also wird ohne Zweifel der geneigte Leser mit uns auch nicht zufrieden seyn, wenn ich ihm nur allein die Art und Weise zeigen wollte, wie man nähmlich die Teiche und Weyher anlegen, bauen und warten, auch endlich fischen sollte, sondern er wird darneben wissen wollen, wie denn ein jeder Fisch aussiehet und beschaffen ist. Daher ich meinem gethanenen Versprechen ein Genüge zu leisten, in nachfolgenden Blättern jeden Fisch kürzlich, deutlich, auch wo die besten gefangen werden, beschreiben will. Jedoch werde mich bey solchen, was die Medicin anbelangt, und worzu jeder in der Arzney und Krankheit dienlich ist, nicht aufhalten, sondern weise hiermit den geneigten Leser auf die herausgekommenen medicinischen und Apothekerschriften, worinnen derselbe seine völlige Genugthuung finden wird.

Ich mache also den Anfang:

Von den Aalen.

Die Aalen sind sehr schlank, glatt und ohne Schuppen, sie lieben entweder die stillfließenden schlammichten und moderichten, oder die starkrauschenden Gewässer.

Gemeiniglich halten sie sich gern auf, wo unten eine Mühle stehet, da das Wasser mit grossem

Geräusch auf die Räder fällt. Wenn sie nun das Geräusche des Wassers oder der Mühlen hören, legen sie sich auf das Wasser, und schwimmen dem Strohm nach hinunter zu der Mühle, da legt man ihnen grosse Reußen und Fischkörbe hart aneinander, etwan einen guten Schritt lang über die Fluthrinnen, durch welche das Wasser unten auf die Räder läuft; wenn sie nun zu denselbigen kommen, und merken, daß sie die Fluth ergreifen, und mit herunter auf die Räder werfen will, so kriechen sie unter das Wasser, drehen sich um, und wollen unten auf der Erde wieder zurück im Wasser gegen den Strohm hinauf schiessen, und kommen also in die Reußen, und werden gefangen.

Der größte Unterschied bestehet vornähmlich in grossen und kleinen Aalen; jene haben kurze, dicke und lange Köpfe, die kleinen Aale hingegen haben lange und spitzige Köpfe, und gehen gern in das Meer, doch hütet er sich, daß er in keinen solchen Fluß kömmt, der in die Donau fällt, und dieses wegen seiner überaus grossen Kälte. Sonst ist er einer von den bekanntesten Fischen; lang und dünne, mit einem Wort, einer Wasserschlange nicht ungleich, hat auf der Seiten 4 Flossen, und an denselben ein Häutlein, welches dieselbigen bedecket, und einen ziemlich kleinen Riß, wovon es eben kommen soll, daß der Aal im trüben Wasser leicht ersticket, wenn nähmlich selbiger Riß dadurch verstopfet wird. Hingegen kann er 6 Tage ohne Wasser in der Luft leben, und melden einige, daß der Aal 15 Jahr leben könne.

Was die Farbe anbelanget, so verändert sich dieselbe nach dem Unterschied des Wassers, denn die Aalen, die sich in reinen, hellen und fließenden Wasser aufhalten, haben mehrentheils weisse Bäuche, und aschenfarbne oder blaulichte Rücken; die aber in unreinen und stehenden Wasser leben, haben gemeiniglich weißlichte Bäuche und grünlichte oder schwärzlichte Rücken, alle aber haben grosse und weite Mäuler, kleine, doch spitzige Zähne, und zwar derselben etliche Reihen.

Da sich auch der Aal sehr vor dem Donnerwetter fürchtet, so meynen einige, daß, wenn eine Frau währender ihrer Schwangerschaft von den Aalen esse, so würden sich hernach die von ihr gebohrnen Kinder vor dem Donnerwetter, und sonderlich vor dem Wetterleuchten sehr fürchten.

Das Fleisch von den Aalen ist süß, weichlich und fett, und wird vor eine Delicatesse gehalten; doch wollen solche die Herren Medici nicht vor gar gesund achten: sie meynen nähmlich, daß sie eine klebrige und schleimichte Nahrung gäben, Verstopfung machten und Fieber erregten. Wenn man den Aal kochen will, soll man ihm die Haut erstlich abziehen, und den Schwanz und Kopf hinweg werfen; will man ihn aber braten, kann man ihm die Haut, (nachdem man ihn über den Rücken gesäubert, und mit Salbey bestecket hat) wieder anziehen, und also ganz braten.

Es hat auch dieser Fisch eine besondere Geburt, denn er hat weder Milch noch Rogen, sondern gebähret seine Jungen lebendig, zu allen Zeiten, und sind erstlich so klein als wie ein Zwirns-

faden. Am besten sollen sie im May und mitten im Augustmonat seyn, davon meldet Colerus in seinem Hausbuche, daß das Blut davon so schädlich sey, daß, wenn es einem Menschen in die Augen käme, er leichtlich um das Gesicht kommen, und solches in 10 oder 12 Wochen nicht zurück bringen könne.

Die mehresten Aalen werden in England, Frankreich und Spanien, wie auch in Preußen gefangen, davon meldet Herr **Merklins** in seinem Thierbuche, daß man zu Montpelier im dem Latera benannten See deren zu 3 bis 4 Ellen lang und eines Arms dicke fienge, imgleichen in dem Fluß Tannos und Garumna derselben auf einen Tag einsmals bey 160000 mit Netzen gefangen worden. Doch was gehen uns die auswärtigen Länder an, wir haben derselben in Deutschland zur Genüge, und wird so leicht kein Wasser seyn, darinnen sich nicht einige aufhalten sollten. Es haben aber die Aalen auch ihre besondere Feinde, darunter sonderlich der räuberische Vogelreiher, wie auch der Wasserraabe und die Fischotter zu zählen: doch rächen sie sich an den letzten zum öftern dermassen, daß sie ihnen auch gar den Kopf abbeissen.

Sonst wird ferner von ihnen berichtet, daß sie nur bey Nachtzeit ihre gewöhnliche Speise, als Wurzeln, Kräuter, Frösche, Würmer und dergleichen zu verzehren, bey Tage aber im Kothe zu ruhen, und dieser Ursachen halben von andern Fischen gemeiniglich abgesondert zu leben, auch wenn sie abgestanden, nicht oben schwimmen, sondern unterzufallen gewohnt sind.

Von den Aalraupen.

Die Aalraupen wurden auch sonst Raupen genennet, und ist ein bekannter Fisch, länglicht, dicke, großköpfig, die Haut dunkel, mit schwarzen und gelblichten Flecken eingesprengt, der Bauch aber ist weiß. Sie kommen den Aalen an Glätte sehr nahe, allein die Köpfe, Leber und die Lunge sind von ihnen unterschieden, indem die Aalraupen eine treflich schmackhafte Leber haben. An ihren Kümmen hängt ein ordentlicher Bart; das Maul ist weit, und gleicht einem Froschmaul; sie fressen kleine Fische, Schlamm, Lehm und Faulholz. An Floßfedern haben sie ein paar lange bey den Kiefern, und nahe dabey ein paar breite; fast mitten auf dem Rücken fängt eine andere an, und noch eine an dem halben Bauche, welche beyde bis an die Spitze des Schwanzes laufen. Ihre Wohnung sind die Ströhme, da man sie im Winter und Sommer fängt, man findet sie aber auch in der See.

Weil dieses die ersten Fische im Leichen sind, indem solches kurz nach Weihnachten geschiehet; so richten sich die erfahrensten Fischer darnach, indem sie behaupten, daß, wo diese Art wohl leichte, so wäre auch zu schliessen, daß die andern unfehlbar wohl leichen würden.

Die Strohmraupen, weil sie weisser und fester Fleisch haben, auch besser schmecken, sind besser als die Seeraupen. Da auch die Aalraupenhaut sehr schleimicht ist, so muß sie im Zurichten vorher mit siedendem Wasser wohl gebrühet werden, sonst er-

wecken sie ebenfalls, gleichwie die Aale, Fieber und andere Krankheiten.

Es werden die Aalraupen unter die Raubfische gezählet, so alle die andern, die sie überwältigen können, verschlingen. Zu Prag in der Moldau sollen, wie Gesnerus bezeuget, Aalraupen von mancherley Farbe, als gelbe, safranfarbne weißrothe und schwarze gefangen worden seyn.

Von den Aeschen.

Daß die Aeschen aus dem Geschlechte der Forellen sind, zeiget nicht nur ihre Gestalt des Leibes, sondern auch die Stellung der Floßfedern. Der Kopf ist nicht groß, spitzt sich aber ziemlich, das offene Maul ist nicht lang, sondern fast viereckigt, der Bauch dicklich, die Schuppen grösser als der Lachsforellen, dabey hart, und aschen- oder silberfarben, auf den Seiten aber bey dem Schwanze glänzt er wie Meßing, hat 2 Floßen nahe bey dem Kopfe, eine auf dem Rücken, die andere am Bauche, eine bey dem Hintern, und zwo, die den gleichsam voneinander getheilten Schwanz machen; wie denn auch hin und wieder viel schöne, theils röthlichte, theils hellrothe, und theils schwarze Flecke oder Pünktlein befindlich sind. Der größte Aesch wird über eine Elle nicht lang, und die Länge übertrifft gemeiniglich die Dicke oder Breite, ob gleich der Bauch ziemlich herfür raget.

Was den Unterschied betrifft, so befindet sich unter diesen Fischen insonderheit kein anderer, als daß einige Aesche größer, andere kleiner, einige

mehr

mehr mit diesen, andere mehr mit anderen colorirten Flecken begabet seyn.

Insgemein leben sie gern im frischen, steinigten, mit vielen Reußern bewachsenen und doch dabey kalten, und etwan von hohen Bergen abfallenden Wasser; wiewohl auch nicht weniger in grossen Flüssen; doch sollen auch nach Gesneri Bericht, dieselben im Rhein gar selten gefangen werden.

Gleichwie im übrigen die Aeschen denen Forellen in Ansehung ihrer Natur und Eigenschaft ziemlich gleich sehen, und nicht unbillig unter sie gerechnet werden; also haben sie mit ihnen gleiche Eigenschaft im Fressen, indem sie sich gleichfalls von dem im Wasser befindlichen Ungeziefer, als Würmern, kleinen Fischen, Käfern, und dergleichen nähren; und geben, welches das verwunderlichste an ihnen ist, einen überaus lieblichen und dem wohlriechenden Kraut Thymo nicht ungleichen Geruch von sich.

Sie sind übrigens gut, gesund und lieblich zu essen, sonderlich im Monath May, daher denn auch die Herren Medici solche denen Kranken zu essen erlauben.

Von den Barben.

Die Barbe ist ein schuppigter und etwas dicker Fisch, wird nicht leicht über 2 oder 3 Pfund, gemeiniglich aber nur ein Pfund schwer gefangen, hat einen länglicht und zwar etwas spitzigen Kopf, aber fast ein aufgeworfenes breites Maul, und gleichsam Lippen, über welchen auf beyden Seiten,

gleich

gleich als aus der Nase ein fleischigt dünnes, einem Barte nicht ungleiches Anhäng- oder Drümlein heraus gehet, davon der Fisch mehrentheils seinen Namen bekommen; der Rücken ist dunkel, die Seiten dunkelgelb, und der Bauch weiß. Der Floßfedern sind zusammen sechse, als zwo an den Kiefern, zwo am Bauche, eine am Ausgange, eine auf dem Rücken, und der Schwanz ist gespalten.

Sie hat keine Zähne, und lebet also vom Schlamm, von Würmern und Fliegen. Ihr Aufenthalt ist gern an tiefen Oertern der Ströhme, sonderlich der Oder, wiewohl sie auch zuweilen austritt, und wird man sie fast aller Orten finden.

Diejenigen Barben, die in steinigten und reinen Ströhmen gefangen werden, sind wohlschmeckend, leicht zu verdauen, und saftig, ihr Fleisch ist schön weiß und zart, den Kopf hält man vor das delicateste Stück; doch sind sie auch ziemlich voller Gräten.

Die Barben sind Raubfische, fressen auch Kraut, wenn sie es haben können, und verschonen ihres eignen Geschlechts nicht, sondern verschlingen, was sie nur übermeistern können. Die Kälte können sie nicht wohl vertragen; daher sie im Winter allezeit matt, im Sommer aber frisch, rein und viel gesunder seyn. In Flüssen, wo man waten kann, werden die Barben unter den grossen Steinen, und in den hohlen Ufern werden sie mit den Händen erhascht. Sie graben an dem Gestade gern in die Erde, fast wie die Schweine, und

bleiben oft also darinnen stecken, daß sie entweder ersticken, oder doch leicht gefangen werden.

Sie halten ihre Streich- und Leichzeit mit andern gemein, sonderlich gegen den Ausgang des Märzes. Im April, May und Junio werden sie am verdaulichsten und gesündesten gehalten, hingegen in den andern Monathen, sonderlich im Julio, sollen sie eine gewisse Krankheit an sich haben, die ihr Fleisch verderbet, und den Menschen schädlich ist. Im September, und wenn es gegen Michael hinkommt, bekommen sie inwendig Zwirn, wie die Krebse. Man hält davor, daß sie, so lange sie leben, nur dreymal leichen, und die übrige Zeit unfruchtbar bleiben.

Von den Bleyen.

Die Bleyen gleichen den Brossen, sind aber kleiner, und dünner oder flacher am Leibe. Der Kopf ist klein, die Schuppen rund, dünne und weißlicht, die obersten Floßfedern dunkel, der Rücken schwärzlicht, der Bauch hingegen weiß, und das ganze Fleisch, sonderlich der Schwanz, voller Gräten. Die mehresten von diesen Fischen werden in der schwarzen Elster gefangen; ihr Fleisch ist süß und weiß, und schicken sich insonderheit zu braten, am Geschmack kommen sie fast den Barben gleich.

Im Winter fänget man die fettesten von diesen Fischen unter dem Eise. Sie halten sich zwar auch in Ströhmen auf, sie treten aber lieber in die

tiefen Oerter der Landseen, und im May, wenn sie leichen, an das Ufer.

Von den Elritzen.

Dieses ist ein kleiner und fast jedermann bekannter Fisch, noch kleiner als die Schmerlen, und schwarz getifelt, sind sehr fruchtbar, und sollen alle vier Wochen einmal leichen. Sie sind gern in den Bächen, da sich die Gründlinge aufhalten, allein sie lassen sich bey ihnen unter den Steinen und auf dem Grunde selten finden, sondern in sandigten Oertern der Flüsse, und mitten oder oben auf dem Wasser, man pfleget sie in kleinen Körben oder Reußen zu fangen. Man findet diese Art Fische am meisten im Voigtlande, und im Erzgebirge, insonderheit giebt es derselben viel im Eisfeldischen Gebiete, allda man sie in grosser Menge fängt.

Von den Forellen.

Dieß ist ein rechter treuer, edler und delicater Herrenfisch, der gern in harten und hellen Wasser stehet, in welchem Sand und Kieselsteine sind. Sie sind unterschiedener Gattungen; die Waldforellen sind schwarz; die Teichforellen gelb; die Lachsforellen ganz gelb, manche glänzen mit goldartigen Spiegeln; sie fressen was sie bezwingen können, allerley Fische, Frösche und Eydexen; wenn sie in den Teichen lange aufbehalten werden, bekommen sie eine ziemliche Größe.

Die

Die schwärzlichten mit rothen Flecken besprengte Forellen fängt man am meisten bey Coburg, Eisfeld, und in dem dasigen Werrefluß; nächst diesen auch in Schwaben, zu Reutlingen; die Waldforellen meistentheils in Wäldern; und die Lachsforellen in Meißnischen Bächen, insgemein aber auch sonst in vielen andern Seen, Flüssen und Bächen, nicht allein in, sondern auch ausserhalb Deutschland, und zwar sowohl in grossen als kleinen, doch mehr in diesen, als jenen, mehr in kalten, steinigten und hellen, als trüben Wasser; etliche stehen lieber tief oder am Grunde des Wassers, als die Grundforellen, etliche aber schwimmen lieber in der Höhe, als die Schwebforellen.

Sie sind von mittelmäßiger Größe, jedoch geschieht es bisweilen, daß sie zu vier bis fünf Pfund sta.k werden, sie haben ein härtliches und gesundes Fleisch, sie werden meistens trocken gesotten, und mit Eßig gespeiset.

Insonderheit erschrecken sie vor dem Donnerschlage so sehr, daß sie zu solcher Zeit fast unbeweglich still liegen, und ohne sonderbare Mühe mit den Händen gar leicht gefangen werden. Item, wenn sie leichen, kann man sie ebenfalls mit den Händen haschen. Colerus schreibt: Wenn im Sommer die Sonne um Mittag heiß scheinet, so sind sie gern mitten im Strohm, wo das Wasser am stärksten rinnet, und sind alsdenn, wie auch zu der Zeit, wenn es regnet, leicht zu fangen.

Die besten sind, so man aus harten und hellen Wasser im Monath April und May ziehet. Daher sie auch die Medici fast in allen Krankhei-

ten zu erlauben pflegen; und obwohl die Seeforellen fetter, lieblicher und besser zu essen seyn, so hält man doch die Forellen für noch gesünder.

Die Herren Verfasser der Schlesischen Natur- und Kunstgeschichte berichten in dem 1718ten Jahr in dem Monath Februar, 689 S. folgendes von einer curieusen Forelle, die in der Moldau gefangen und aus Curiosität an Ihro Kaiserl. Majestät nach Wien versendet worden. Auf dem Kopfe hat sie einen halben Mondbogen und Pfeile gehabt, nächst am Ende des Schweifs einen rechten Zettel, wo bey dem Leben folgende Buchstaben darauf gestanden: J. U. J. J. U. J. L. J. J. K. deren Auslegung ist: Justus vivit Israelita injustos vincit inimicos lunatos Imperii Iesu Karolus. Der gerechte Israeliter Karolus lebet, er überwindet die ungerechten mondischen Feinde des Reiches Jesu. Wie der Fisch todt gewesen, haben sich diese Buchstaben ein wenig verändert. Es war sonst dieser Fisch in allen wie eine Forelle gestaltet, mit gewöhnlichen schönen rothen Punkten und weissen Streifen versehen.

Von den Gründeln.

Die Gründeln sind die allergesundesten, lieblichsten und schmackhaftesten Fische, die man nur haben kann, und die auch ein Febricant oder Sechswöchnerinn essen mag, sowohl als die Hechte und Bärsche. Ihren Namen haben sie daher, daß sie sich gerne im Grunde der Ströhme und Bäche aufhalten; in manchen Orten werden sie auch Kressen

genennet. Sie sind aus der Zahl derjenigen Fische, so allezeit klein bleiben, indem sie insgemein 4 oder 5 Zoll in die Länge haben, der Mund ist bärtig, die Schuppen an der Seite sind silberfärbig, mit etwas blau vermischt, der Rücken dunkel mit schwarzen Punkten, der Bauch ist weiß, die Floßfedern an dem Kiefer sind röthlich, am Bauch haben sie noch ein paar, am Ende des Bauchs und auf dem Rücken stehet nur eine einzelne; der Schwanz endiget sich in zwo Spitzen.

Es wollen auch etliche, daß diese Fische gleich denen Elritzen alle Monathe einmal leichen sollen, welches der Wahrheit nicht unähnlich ist, denn man findet die Rogner selten ohne Rogen.

Sie halten sich gern zusammen, und gehen nicht einzeln, sondern haufenweise, sind fast das ganze Jahr gut, leben von sandigten Grund, von Egeln, Würmern, Mooß, und andern Wassergrase. Es werden deren viel in kleinen Körben über Nacht, item, mit dem Fischhamen gefangen. Wenn man im März mit den Fischhamen am Ufer stehen will, so muß es früh geschehen, denn so bald die Sonne im Winter herauf kommt, und das Wasser erwärmet, so bald laufen sie vom Ufer mitten in das Wasser, da sind sie alsdenn in dem Flußwasser nicht gar wohl zu bekommen.

Weil sie gern in kleinen Bächen sind, darinnen viel breite Steine liegen, und darein das Quellwasser fällt, so ergreifen sie die Kinder mit den Händen. Einige werfen Reißgebünde in das Wasser, darnach die Gründlinge gerne kriechen, ziehen sie eilends heraus, und schmeißen sie auf das Land,

oder man hält bald einen Hamen unter die Bünder, so fallen sie drein.

Von den Gibeln.

Dieses ist ein guter Fisch, und auf dem Rücken sehr fleischicht, auch viel gelber als die Karauschen. Sie wollen einen mooßigten und schlammigten Grund haben, darum findet man sie nicht in den Ströhmen, sondern in kleinen Teichen und Pfühlen, in welchen sie sich sehr mehren. Jedoch muß der Grund auch nicht faul seyn, sonst nehmen sie einen üblen Nachgeschmack an: Außer dem sind sie an Güte und lieblichen Geschmack den Karauschen gleich; ja, von einigen werden sie noch gar denselben vorgezogen.

Von den Gösen und Järtern.

Dieser Fisch wird meistentheils in Sachsen in der schwarzen Elster gefangen, darum auch solcher hier zu Lande nicht sehr bekannt ist; von einigen werden sie auch Jäsen geschrieben, und sind Strohmfische, die breitlich, schuppigt, von Farbe blaulich sind, vornähmlich auf dem Rücken, und zum Theil am Kopfe. Die Seiten und der Bauch glänzen wie Silber; die Floßfedern und der Schwanz sind gelbroth; sie werden selten eine Elle lang; die Breite ist vier, fünf, und bisweilen mehr Zoll.

Im Maymonath ist ihre Zeit, da sie sehr fett sind; ihr Fleisch ist süß und angenehm, und wenn

es gesotten ist, siehet es ganz gelblicht aus. Man hält sie für sehr gesunde Fische, die eine gute Nahrung geben; insonderheit sind sie sehr wohl zu braten, so, daß man sie auch nur Bratfische zu nennen pfleget.

Der beste Gösenfang ist um Ostern herum, etwan acht Tage vor, oder darnach. Wenn das Wasser groß ist, treten sie aus den Ströhmen, und werden auf den Wiesen gefangen, nachdem es bey Zeiten anfängt warm zu werden. Manche Gösen sind wie die stärksten Karpfen, sie halten sich alle zusammen, und werfen sich in einen Klumpen; wo der Strich ist, bleiben sie auf demselben Flecke, und wenn man gleich gefischet hat, und man ist mit den Garnen weg, so kann man auch schon wieder welche fangen, denn sie treten leicht in die Garnsäcke.

Die Järter sind auch bald gestaltet, wie die Gösen, doch sind sie schmäler, länglicher und dünner, sie haben auch kleinere Schuppen; die Floßfedern sind blaulich, die Augen gelb, wie Gold; ihr Fleisch ist sehr fett, und vom Geschmack sonderbar, sind sonderlich zu braten gut, und weil sie meistens in der Oder gefangen werden, so bratet man sie in den nächst umher liegenden Städten, sonderlich zu Herbstzeiten, schlägt sie häufig ein in die Fäßer, und übersendet sie an andere Oerter, weil sie sich auf diese Weise ziemlich lange halten können, und ein bereitetes Essen abgeben.

Von den Hechten.

Der Hecht ist ein jedermann bekannter Fisch, dessen Beschreibung beynahe unnöthig ist. Sie sind rechte Wasserwölfe, denn was die Wölfe unter den Thieren auf dem Lande vorstellen, das sind die Hechte bey den Fischen. Er frißt aber nicht allein kleine Fische ohne Unterschied, sondern auch grosse Karpfen, ja er scheuet nicht einmal sein eigen Geschlecht und junge Brut. Die Milchner oder Männlein sind, wie unter allen Fischen, also auch bey den Hechten, besser, als die Rogner oder Weiblein; sonst sind sie insgemein das ganze Jahr gut, außer in der Leichzeit, welche manchmal im Februar, auch zuweilen im März, nachdem es warm ist, geschiehet, nach derselben erholen sie sich alsobald wieder, und werden fett.

Der Gestalt nach ist er länglich vom Leib und Kopfe: jener ist mit so kleinen Schuppen begabet, daß man sie kaum siehet, auch deswegen nicht allezeit hinweg thut, wenn man ihn in der Speise genießen will, auch hat der Kopf vor andern Fischen etwas besonders, maaßen dieser Fisch alle zum Leiden Christi gebrauchte Instrumente, wie man meinet, in seinem Kopfe hält, als ein Kreuz, Lanze, Hammer, Nägel, Kelch, und noch dergleichen mehr darinnen befindliche Stücke.

Sie werden sowohl in Ströhmen und Flüßen, als in den Teichen gefangen, selten aber in Meeren. Diejenigen, die man in den Teichen findet, sind bisweilen besser, als die Flußhechte, denn sie haben da bessere Nahrung von dem wohlschmeckenden jun-

jungen Karpfenleich, davon werden sie sehr fett und groß, und bisweilen so stark, daß sie 10, 12, 14 bis 16 Pfund und noch mehr wiegen, und ihre Köpfe wie die kleinen Kälberköpfe sind.

Die Hechte erreichen ein sehr hohes Alter, und meynen einige, daß sie über hundert Jahr alt werden, welches aber nicht so gar leicht zu beweisen. Herr **Lehmann** gedenket in seiner Speyerischen Chronik, daß 1497 in Schwaben ein grosser Hecht bey Heilbrunn in einem stehenden Wasser sey gefangen worden, der einen kupfernen Ring umgehabt, in welchem mit griechischen Buchstaben gestanden: Ich bin der erste Fisch, der in dieses Wasser ist gesetzt worden, von den Händen Friderici II Röm. Kaiser, im Jahr nach Christi Geburt 1230. Dieser Fisch hat also 267 Jahr in diesem Wasser gestanden, er ist neunzehen Fuß, oder etwas mehr als drey Männer lang gewesen, man führte ihn nach Heidelberg, woselbst Churfürst Philipp auf seiner Tafel davon gegessen, und erstreckte sich sein Gewicht auf 350 Pfund.

Die Natur und Eigenschaft der Hechte bestehet vornehmlich in 2 Stücken, nähmlich in der Lebhaftigkeit und Gefräßigkeit; jene erhellet unter andern daraus, daß es in England insgemein zu geschehen pfleget, daß die Leute, welche diese Fische feil haben, dieselbigen am Bauche aufschneiden, um das Fette, nach welchen sie ästimiret werden, zu weisen, und öfters auch wiederum zunähen, und sie in das Wasser werfen, wenn sie dieselbigen nicht verkaufen können; die ungemeine Gefräßigkeit aber ist daher abzunehmen, weil die Hechte zuweilen

ganze junge Gänse, Hunde, Katzen, auch verschiedene andere grosse Fische (ausgenommen diese, an die sie sich wegen ihrer spitzigen Flossen nicht wagen dürfen) anfallen und verschlingen, ja ihres eigenen Geschlechts nicht verschonen.

Es werden sonsten die Hechte unter die gesundesten Strohmfische gezählet, haben zwar ein härtliches, doch dabey weisses und verdauliches Fleisch; daher man solche auch denen Kranken zu essen erlaubet. Das delikateste ist an ihnen die Leber und das Schwanzstück.

Von den Karpfen.

Der Karpfen ist einer unter denen bey uns und fast in ganz Deutschland bekanntesten und gemeinsten Fischen, fast mehr dick oder bauchigt als lang. Der äußerlichen Form nach ist er den Schleihen gleich, mit grossen und starken Schuppen besetzt, am Munde haben sie zwey Knebelbärte; der Rücken ist von Farbe dunkel, die Seiten gelblich, der Bauch weiß. Man unterscheidet sie nach ihren Wohnungen, und also hat man Strohmkarpfen, Seekarpfen, und Teichkarpfen, es giebt auch etliche, so mit Flecken äußerlich am Leibe gezeichnet sind, welche man Spiegelkarpfen nennet. Dieser Art der gespiegelten Karpfen fängt man viele in Franken, in der Donau aber mehr schwarze; insgemein hält man die Strohmkarpfen vor besser, auch schmackhafter als die Teichkarpfen.

Nach der Größe und Alter sind es Samenkarpfen, welche annoch in ihrem Wachsthum begrif-

griffen sind; die allerbesten sind, welche einen gelben und harten Bauch haben, einen kurzen runden Kopf, und schwärzlich über den Leib sind. Wenn sie aber grosse Bäuche zeigen, und, so man sie darauf drückt, Gruben behalten, erkennet man sie vor schlecht; hat man sie aufgerissen, sind sie an Gedärmen, Blutfließen und Wammen zu erkennen, welches aber gar leicht und einem jedweden bekannt ist. Des Nachts sind sie mit den Netzen am besten zu fangen, denn da stehen sie nicht, wie am Tage. Sie halten sich gern in laimichten, schlammichten und lettichten Gründen auf, es muß aber der Boden nicht gar zu niedrig seyn, sonst bekommen sie einen moderigten Geschmack; mit den Angeln kann man sie nicht leicht fangen. Das beste Stück ist übrigens an einem Karpfen der Kopf; hingegen das schlechteste der Schwanz, als der gar zu viel Gräten hat: sie sind darneben eine gesunde Speise, und geben gute Nahrung. Jedoch muß man darinnen Ziel und Maaß zu gebrauchen wissen, sonst vermehren sie gar sehr den Schleim im Geblüte.

Von den Karauschen.

Die Karauschen sind Fische, so in Franken nicht sehr bekannt sind, dahero wird er mehrentheils in Sachsen in denen Karpfenteichen mit gefangen. Sie gleichen an Größe und Gestalt den jungen Karpfen, jedoch sind sie etwas breiter, und von Farbe weißlicher, haben auch den Rücken mit stärkern Stacheln besetzt. Sie sind wohlschmeckende

zarte Fische, und wollen ihrer viele sie vor noch gesünder halten als die Karpfen. Man glaubt von ihnen, daß sie eine Sorte Fische seyn, so aus Vermischung mit den Karpfen gezeuget werden. Sie haben ein süßes und zartes Fleisch, aber dabey viel Gräten, sie werden entweder gebraten oder gebacken, gemeiniglich aber mit einer Kümmelbrühe zugerichtet.

Die Karauschen haben die Leichzeit mit andern Fischen im März und April gemein, und können in Hecht- und Forellenteichen am besten genutzet werden. Sie besamen sich leichtlich; wenn sie leichen, liegen sie beysammen. Es geschiehet öfters, daß einige, die sich nicht gar wohl auf die Karpfenbrut verstehen, von der Aehnlichkeit der Karauschen betrogen werden, und sie an statt der jungen Karpfen mit in die Teiche werfen. Sie sind auch einigermaaßen vor Raubfische mit zu achten, und deswegen wollen sie einige in den Karpfenteichen ungern leiden.

Von den Kaulbärschen.

Dieser Fisch hat seinen Namen daher, weil er rundlich und nach dem deutschen kaulich ist. Sie erlangen niemals die Größe eines Haupt-Stockbärsches, sondern die meisten sind eines Fingers, die größten einer Spanne, und selten darüber lang. Der Leib ist ganz mit Schuppen begleitet; von Farbe gelblicht, mit schwarzen Punkten; der Bauch aber ist weiß. Die Stacheln auf dem Rücken sind nicht weniger steif und scharf. Die Kaulbärsche

hält

hält man noch vor gesünder, als die andern Bärsche. Wenn sie im Winter unter Wegs geführet werden, so frieren sie ganz steif, und scheinen gleichsam todt zu seyn. Legt man sie aber in kalt Wasser, so thauen sie wieder auf, und erholen sich also, daß man sie noch lebendig absieden kann. An einigen Orten nennet man sie auch Kaulhäupter.

Von den Lachsen oder Salmen.

Dieses ist der edelste und köstlichste unter den Fischen, stark vom Leibe und zierlich geschuppet: Der Rücken ist dunkelpurpur, auf den Seiten aber lichter und glänzend, und hin und wieder mit schwärzlichten Punkten besetzt. Am Bauche aber ist er ganz weiß, hat an demselben, wie auch auf dem Rücken, etliche stärke Floßfedern, am Kopf aber auf jeder Seite vier blutrothe Kiefen. Der Mund oder Rachen ist klein, die Zunge weiß und knochenhart. Es halten sich zwar die Lachse meistentheils im Meere auf, jedoch werden sie auch bisweilen in andern starken und schiffreichen Flüssen gefangen. Insonderheit fängt man sie in der Elbe in Sachsen, und bey Bitterfeld in der Mulde, wo ein Lachsfang ist, sonderlich aber bey Dessau, imgleichen in der Oder. Das Fleisch der Lachse wird vor eine besondere Delicatesse gehalten, und siehet etwas röthlich aus. Sie werden sowohl im Frühjahre, als auch im Herbste gespeiset. Die man im Frühjahre fängt und speiset, werden insgemein die Rosenlachse genennet, weil man sie zu der Zeit, da die Rosen blühen, fängt.

Sie werden sowohl frisch gespeiset, als auch in Salz eingesprenget und geräuchert. Wenn sie, ehe sie gesotten werden, gar zu roth aussehen, so ists ein Zeichen, daß sie mit Salz eingesprenget sind.

Das Fleisch am Lachse ist feist, wohlschmeckend, dem Magen bequem, und sehr sättigend, wenn man aber dessen zu viel genießt, so erwecket es mit seiner Fettigkeit einen Eckel, darauf zuweilen ein Fieber folgt. Er dienet also nicht vor schwache und kränkliche Leute, weil er hartdauig und bey ihnen leicht Blähungen und dick Geblüte verursachet.

Ihre Leichzeit währet länger, als aller bekanntenen Fische, indem sie von Laurentii bis Michael streichen und leichen.

Einige halten den Lachs vor einen Raubfisch mit; andere aber bezeugen das Widerspiel, und meinen, es würde in ihrem Magen nichts als ein zäher gelber Schleim, und kein Fisch, wie bey andern Raubfischen gefunden. Das Weiblein ist gesprengter und schöner, als das Männlein, es ist ihm auch das untere Maul mehr übergebogen, hat grosse Augen, und beyderseits zwey Nasenlöcher neben einander. Er hat ein dauerhaftes Leben daß auch das Herz etliche Stunden, nachdem es aus den Fischen genommen worden, sich beweget. Nach Johannis fangen sie an ihre leibfärbige Farbe zu verlieren, und werden alsdenn weißer, und auch überhaupt geringer. Die jungen Lachse, wenn sie nur 6 oder 7 Zoll lang sind, werden für die delicatesten gehalten; die sich nur eine Zeitlang in den Ströhmen aufgehalten, werden auch für besser gehalten, als diejenigen, die lange darinnen gewe-

ſen, indem ſie durch die lange Arbeit ſehr mager werden, wie ſie denn auch gegen die Leichzeit kupferne Flecken bekommen, welche die Engländer mit den Finnen der Schweine vergleichen, und von ſolchen Kupferlachſen ſich enthalten.

Von den Lachsforellen.

Die Lachsforellen ſind viel größer, als die Forellen, indem ſie bisweilen die Länge einer Elle erreichen, haben rothe Flecken auf der Haut, ein fettes röthliches Fleiſch, wie der Lachs. Sie halten ſich mehr in den Landſeen, als in Flüßen auf. Ueberdem ſind ſie viel fetter als die Forellen, kurz, ſie ſind wie Lachſe, und gleichſam zwiſchen Forellen und Lachſen das Mittelding.

Es ſind dieſe Fiſche, weil ſie wegen ihrer vielen Fette gar leicht einen Ekel erregen können, insgemein denen Febricitanten von den Medicis verbothen.

Es werden die Lachsforellen mehrentheils wie die Lachſe zubereitet, aus dem Salze geſotten, und hernachmals mit Eſſig verſpeiſet.

Sie haben ihren Strich im November, und werden von Michael bis Weihnachten gefangen. Es gedenket auch der Herr von Hochberg in ſeinem adelichen Landleben einer andern Art Fiſche, die mit den Lachsforellen einige Gleichheit und Aehnlichkeit haben ſollen, die er Sämlinge nennet. Es ſollen dieſelben nicht ſo ſcheckigt, wie die Lachsforellen, der Rücken aber braun, die obern Floſſen mit dem Schweif blaulicht, und der Bauch mit den untern Floſſen weiß und gelblicht ſeyn. Sie werden

den an etlichen Orten in frischen kalten und steinigten Teichen erhalten, und selten über zwey Pfund groß.

Von den Krebsen.

Der größte Unterschied der Krebse bestehet in der Größe, nach welcher einige groß, die andern mittelmäßig, die dritten klein sind; die mittelmässigen aber behalten den Preis, indem das Fleisch der grossen hart, die kleinen aber allzu mühsam zu essen sind. Sie werden sowohl in Ströhmen und Bächen, als auch in Seen und Teichen gefangen. Es giebt deren allenthalben sehr viel, und sonderlich in der Niederlausitz, wie auch in der Donau, Werre und Altmühlenfluß, welche letztern insonderheit hier zu Lande sehr berühmt sind, und zwar insbesondere die sogenannten zweyhäutigen. Die Bachkrebse sind überhaupt denen Strohmkrebsen vorzuziehen, indem die erstern, wenn sie gesotten, schwarzröthlicht, die letzten aber lichtroth und rothgelblich scheinen.

Die Krebse sind dem Tempramente nach kalt und feucht, und daher etwas hart zu verdauen, wenn sie aber einen gesunden Magen antreffen, und wohl verdauet werden, geben sie starke Nahrung. Man glaubet, daß sie den Lungensüchtigen dienen, den schwachen Augen aber schaden.

Die Eigenschaften dieser unblutigen Thiere betreffend, gehöret hieher vors erste, daß sie immer mehr hinter sich, als vor sich gehen; zum andern, daß sie gegen die Schweine eine heftige Antipathiam

thiam oder von Natur eingepflanzte Feindschaft haben, so gar, daß in der Mark Brandenburg diejenigen Leute, welche Krebse auf einen Wagen führen, bey Nachtzeit Wächter bestellen müssen, so Aufsicht haben, daß nicht etwan ein Schwein unversehens durch den Wagen durchschliefet. Denn wenn nur dieses geschiehet, so stehen alle Krebse davon ab; so sehr sind die Schweine den Krebsen zuwider.

Es giebt auch noch einige andere Arten von Krebsen, als da sind die edlen Krebse, und Steinkrebse. Die ersten trifft man mehr in laufenden Flüßen und Seen an, die letztern aber mehr in steinigten, kleinen und stehenden Bächen und derselben Löchern.

Weil auch die Krebse unter den Fischen vor Raubthiere mit zu achten, als thut man solche selten zu andern Fischen in die Teiche, indem sie alles, was sie bezwingen können, auffressen; doch müßen sie auch öfters der Fische Beute seyn, insonderheit, wenn sie weiche Schalen haben.

Wie es übrigens mit deren Fange beschaffen, auch wenn sie am besten zu speisen, haben wir schon droben in dem Capitel von den Krebsen weitläuftiger erzählet. Daher wird solches allhier zu wiederholen nicht nöthig seyn.

Von den Neunaugen.

Die Neunaugen sind in Franken wenig bekannt, ihre Namen aber haben sie daher, weil sie auf jeder Seite neun nach der Reihe gestellte Augen

gen oder Röhrlein haben, dadurch sie das eingesogene Wasser wieder auslassen. Sie werden in der Oder gefangen, wie auch in Liefland, Pommern und Bremen; insgemein sind sie einen Fuß lang, bey Hamburg aber giebt es viel größere, welche daselbst eingebraten, in Essig gelegt, und zu uns heraus unter dem Titel eingelegter Bricken in Fäßlein übersendet werden. Man kann sie auch räuchern und also verschicken.

Die frischen siedet man entweder aus dem Salze oder in einer schwarzen Brühe; oder man bratet sie auf dem Roste, welche Zubereitung denn die beste und gesündeste ist; wiewohl man diese Fische unter die gesunden gar nicht zählen kann. Daher kommt es, daß diejenigen, so einen kalten Magen haben, den Geschmack der in Essig eingelegten Neunaugen bis auf den andern oder dritten Tag im Aufstoßen verspüren. Hieraus ist nun gar leicht zu schließen, daß die Neunaugen oder sogenannten Bricken unverdaulich seyn müßen.

Man fängt sie gemeiniglich an Ufern mit Reussen zwischen zwey Zäunen des Nachts, denn sie wollen immer zu dem Ufer, da macht man ihnen Zäune vor, die vorne gegen den Strohm weit, und hinten gegen dem Ufer an den Reußen liegen, und spitzig sind, daß sie also zwischen den Zäunen in die Reußen laufen.

Von den Nörflingen.

Der Nörflingen giebt es zweyerley Sorten; einige haben, wenn sie gekocht sind, ein gelblichtes,

andere aber ein weißliches Fleisch. Sie sind am Rücken röthlich, und am Bauche weißlicht, mit breiten Schuppen bedeckt, sie fressen Mücken und Fliegen, und werden bisweilen in die Teiche zu den Karpfen gesetzt. In Böhmen findet man sonderlich diese Fische, hier zu Lande aber sind sie rar.

In Sachsen werden sie in der Augustusburg in churfürstlichen Fischhaltern aus Curiosität aufbehalten, und mit Kälbergeschlinke und andern dergleichen gefüttert. Es ist gar artig zu sehen, wenn der über sie bestellte Fischwärter mit seinem Glöckgen zu läuten anfängt, und alle Nörflinge zu ihrer Fütterung herzu geschwommen kommen.

Von den Orfen.

Der Orfen sind an der Farbe zweyerley, rothe und weiße, die rothen werden gemeiniglich in Schloßgräben, Springbrunnen, und in die nahe an den Häusern gelegenen Teiche zur Ergötzlichkeit der Augen eingesetzt, die weißen aber werden mit denen Karpfen untermengt, die rothen sind nicht so gewächsig als die weißen.

Es ist der Orf ein süßer, jedoch weicher Fisch, und wird mit den Karpfen in der Güte, doch nicht in der Menge verkauft. Er nähret sich blos von Mücken und Schnecken, doch, weil er auch den Fischrogen angehet, so muß er von den Brutweihern bleiben.

Sonst taugt er in alle Teiche und Weiher mit eingesetzt zu werden. Wenn es ein wenig warm ist, so stehen die Orfen gleich ab, dieserwegen soll

man sie bey der Ausfischung wohl im frischen Wasser auswässern, und nicht dicht zu Karpfen legen.

Zu Erziehung sicherer junger Orfenbrut sollen absonderlich bey der Herbstfischerey schöne Rögner ausgelesen werden, man darf aber solche über 8 Jahr nicht brauchen: denn in solchem Alter schläget der Orf nicht mehr, oder doch, welches selten geschiehet, wenig.

Von den Beißkern.

Die Beißker sind Fische einer Spannen lang, aber gebartet, wie die Schmerlen, und haben so viel Floßfedern als die Gründlinge. Der Rücken ist aschenfarbigt, mit vielen Punkten und Querstrichen überzogen, auf beyden erscheinet längsthin eine weißliche und dunkelrothe Linie. Der Bauch ist weiß, und mit gelben Tipfeln und Flecken eingesprengt. Wenn man sie in ein Glas setzet, und nur schlecht Wasser darauf gießt, so sollen sie ohne andere Speisen drey ganzer Monathe leben können.

Sie halten sich mehrentheils im schlammigten Wasser und Sümpfen auf, und bekommt man deren viel in der Mark Brandenburg, imgleichen in der Niederlausitz. Der Herr von Hochberg muchet in dem andern Theil seines adelichen Land- und Feldlebens eine sehr schlechte Beschreibung von den Beißkern. Es heißt daselbst: sie wären schlechte und verächtliche Fische, oder vielmehr Würmer, die allein von dem armen Mann zur Speise gebraucht werden könnten, sie sähen fast aus wie die

Blind-

Blindschleichen, außer, daß sie kleiner, schwärzer und scheckigter wären, sie kröchen in die todten Pferdeköpfe hinein, wenn man dieselben ins Wasser legte, so, daß sie in kurzer Zeit ganz voll würden, und wenn man sie heraus hebe, könnte man sie alle bekommen.

Ob nun wohl alle diese Sachen schlechten Appetit erwecken können, so ist doch gewiß, daß sie der gemeine Mann an denjenigen Orten, wo man sie in grosser Menge fängt, mit Lust verzehret.

Die Steinbeißer sind fast den Neunaugen gleich; sie führen den Namen von ihrer anbeißenden Art, denn, wo sie nur einen Stein und dergleichen antreffen, hängen sie sich an; und ziehen mit ihrem weiten Spulwurmsmaul, wie ein Blutigel, an sich, sie stecken meistentheils in den Quellen unter den Steinen. Ihr Fang geschiehet wie bey den Schmerlen, sie halten sich auch meistentheils zu denselben, nur daß sie im Frühjahr, wenn sie streichen, in grosser Menge mit ihres gleichen gehen, bis nach der Leichzeit, darnach gehen sie wieder mit andern Fischen.

Von den Bärschen.

Dieses ist einer von den bekanntesten und delicaten Fischen, der nicht allein in Franken, sondern auch an andern Orten zur Gnüge, sowohl in Ströhmen als Teichen gefangen wird. Sie sind mehrentheils schwarzbraun, unterhalb aber bleichgelb, so ist auch die obere Hälfte ihrer Augen schwarzbraun, die andere Hälfte goldgelblicht, die Mitte

aber siehet ganz schwarz; die stachlichten Schwänze und Flossen zieren die schönen schwarzen hin und wieder stehende Flecken, sonderlich die auf dem Rücken in die Höhe stehen, wenn sie zornig werden; hingegen bald wieder einfallen, wenn der Zorn vergangen ist.

Sie haben ein weißes und zartes Fleisch, welches etwas härtlich ist; es schickt sich also sehr wohl, daß man sie in Essig, wie einige andere Fische, mit einlegen kann.

Man hält sie vor gesunde Fische, daher sie auch den Sechswöchnerinnen zur Speise erlaubet werden.

Es giebt Bärsche von grosser und kleiner Gattung, einige sind fast einer Ellen lang, wie die mässigen Karpfen; wenn sie jemand mit ihren auf den Rücken habenden sehr scharfen Stacheln verwunden, heilet solches ungern. Sie werden mit unter die Raubfische gezählet, und fressen nicht allein allerhand Fische, sondern auch Krebse, die weichschälich sind, verschonen auch ihres eignen Geschlechts nicht; daher werden sie ihrer Rauberey wegen nicht leichtlich in die Teiche zu andern Fischen gethan. Sie verzehren andere, und werden auch hingegen wieder von den Hechten verschluckt, gegen die sie sich so gut, als möglich, mit ihren Stacheln wehren, die sie in die Höhe strecken, daß sie sich nicht so gar leicht an sie machen: sie werden auch mit Netzen, Reußen, Garnsäcken und Stellwathen, wie die andern, gefangen.

Die Bärsche sind übrigens das ganze Jahr hindurch gut zum verspeisen, ausgenommen im

März

März und Aprill, da sie ihre Leichzeit zu haben pflegen, am allerbesten aber sind sie im Monath August.

Von den Schmerlen.

Die Schmerlen sind kleine Fischgen, etwas kleiner noch, als die Gründlinge, und werden in hellen, klaren und harten Wasser im Gebirge, im Voigtlande, und der Orten herum sonderlich gefangen. Gemeiniglich sind sie eines Fingers lang, jedoch auch kleiner und größer. Der Rücken ist dunkel und getipfelt, der Bauch aber weißlich, vom Munde hangen ihnen vier Circi herab, wie ein Bart, selbige können sie lang und kurz machen, fast wie die Schnecken ihre Hörner. Sie haben sechs Floßfedern, und die am Schwanz ist nicht gespalten, sondern gestutzet. Sie haben ein feistes Fleisch, und fischenzen nicht, sondern sind vortrefflich vom Geschmack, leicht zu verdauen, und geben gut Geblüte, deswegen sie auch wohl zuweilen den Febricitanten und Kindbetterinnen vergönnet werden.

Von den Sandern.

Dieses ist ein länglichter und mit rauhen oder scharfen Schuppen bedeckter Fisch, aus einem Hecht und aus einem Bärsch gleichsam zusammen gesetzt: denn der Kopf ist schmal, nach Art der Hechte, der übrige Leib aber gleichet einem Bärsch.

Er wird zuweilen eine Elle lang, ist auf dem Leibe mit schwarzen Flecken eingesprengt, und hat

graublaue Floßfedern. Im April leichet er, hernach wird er wieder fett, und ist fast das ganze Jahr hindurch gut.

Sein Fleisch ist weiß, wohlschmeckend, und giebt gute Nahrung; wiewohl die grossen etwas hartdauig, so spüret man an denen kleinen dergleichen nicht, sonderlich die Schwänze derselben sind untadelich; man richtet sie zu, wie die Hechte und Bärsche; man kann sie auch, wenn man will, wie die Hechte einsalzen und räuchern; hier zu Lande bekommt man derselben wenig zu sehen, sondern die mehresten werden in der Oder und Spree gefangen.

Von den Schleihen.

Diese sollen ihre Benennung von dem schlammigten Wasser haben, in welchem sie sich aufzuhalten pflegen; der Größe und äußerlichen Proportion nach kommt dieser Fisch keinem gleicher, als den Karpfen, außer, daß die Schleihen überaus klein sind: Ihre Haut ist schlüpfrig und dicke, daß sie unter die glatten Strohmfische mit paßiren können; die Farbe ihrer Haut fällt ins schwarzgelbe, die Floßfedern aber sind blaulicht, und um die Augen haben sie einen rothen und nicht gelben Zirkel, wie die Karpfen; sie wachsen sehr geschwinde, und kommen bald zu ihrer gehörigen Größe, worzu denn ohne Zweifel hilft, daß es ihnen nie an Nahrung mangelt, weil dieselbe der Schlamm und Moder im Grunde ist, dergleichen Oerter in Teichen, Seen und Ströhmen er zu

seiner Wohnung mehrentheils erwählet. Sie leichen einmal um Ostern, und noch einmal, wenn der Roggen und Waizen blühet; man fängt sie fast in allen Wassern.

Sie sind eben nicht gar widerlich vom Geschmack, vielmehr ist ihr Fleisch süßlich und angenehm; dennoch geben sie keine gute noch reine Nahrung, sondern, wenn sie nicht recht gesäubert und wohl zubereitet werden, können sie bey schwachen Personen leichtlich ein Fieber verursachen.

Sie kommen gar selten auf vornehme Tafeln, sondern der gemeine Mann pflegt sie mehrentheils zu speisen. Sie schmecken sehr nach Schlamm, und müßen daher; ehe man sie kocht, mit Asche und Salz wohl abgerieben werden; die Fischer können sie vielmals mit den Händen aus dem Schlamm ziehen. Sonst sind sie besser mit Hamen, als Garn oder Reußen zu fangen, doch kriechen sie zur Leichzeit noch eher in die Reußen. Man hat sie gern in den Teichen bey den Karpfen, darinnen viel Schlamm ist, damit sie den Karpfen einen Weg durch den Schlamm machen, indem sie die Art der Schweine an sich haben, welche continuirlich wühlen, wenn sie im Schlamme sind.

Mit den Hechten halten die Schleihen verträgliche Freundschaft, und das vielleicht darum, weil die Hechte, wenn sie verletzet oder versehret werden, sich an die Schleihen anreiben, und vermittelst ihres Schlamms wieder heilen, daher es denn kommen mag, daß die Hechte, welche sonst alle andere Fische anzugreifen und zu verschlingen gewohnt

 sind,

sind, doch allein die Schleihen, gleichsam zu Wiedervergeltung und Erkenntlichkeit vor geleistete Gutthaten verschonen, und ihnen kein Leid anthun; ja es sollen nicht allein die Hechte, sondern auch sonst noch viel andere Fische ihre Verwundungen durch den Schleim der Schleihen ausheilen, so gar, daß die Schleihen, ohne Zweifel dieser Ursache halber, insgemein aller Fische Aerzte genennet werden.

Die Leute pflegen sich der Schleihen bey der Gelbsucht zu bedienen, und binden sie unten auf die Fußsohlen. Worinnen ihr medicinischer Gebrauch übrigens bestehet, wird der Leser in den medicinischen Büchern zur Gnüge sehen können; die beste Zeit, solche zu essen, ist der Brachmonath.

Von den Welsen.

Der Wels ist einer der größten Strohmfische, und gleichet seiner äußerlichen Gestalt nach etwas der Quappe, seine Haut ist glat und schlüpfrig, zuweilen auch mit dunkelgelben Flecken eingesprengt, der Kopf ist groß, das Maul ist weit, und hat vier Bärte, die Kinnbacken sind voll scharfer Zähne, den Raub desto fester zu halten; sonst hat er sehr kleine Augen, ist von Farbe weiß, mit einem schwarzen Apfel, und neben den Augen erscheinen ein paar Circi, wie Hörner, der Bauch ist ganz gelblich, der Floßfedern sind 7, und auf jedweder Seite 4 Kiefen.

In dem Oderfluß fänget man zuweilen Welse, die zwo oder mehr Ellen lang sind. Er füllet seinen Bauch mit kleinen Fischen ohne Unterschied

an,

an, auch schonet er der grossen nicht, die er bezwingen kann, Er leichet im Junio, und wird sonderlich in der Oder fast das ganze Jahr durch mit dem Netz und mit der Angel gefangen.

Die Welse sind fett, weich, schlüpfrig, und nicht ohne Unrath, also, daß man sie nicht eben unter die gesündesten Speisen rechnen kann, vom Geschmack aber sehr gut, und daher nahrhaftig, insonderheit die jungen, welche noch nicht drey Pfund haben, die gar grossen aber sind schwer zu verdauen, und fast dem Rindfleisch gleich. Die jungen siedet man mehrentheils aus einer gelben und gewürzten Brühe ab, mit Petersilie, wie die Aale und Quappen. Das weiße Mark, so durch den Rückgrad gehet, soll man als schädlich, ehe man sie kochen will, heraus nehmen und wegwerfen.

Aldrovandus erzählet von denen in der Donau und andern grossen Ströhmen wohnenden und sechs Ellen langen Welsen, daß sie auch die durchschwimmenden Pferde zuweilen bey den Schenkeln anfaßten und ersäuften; ja, daß ein Wels einen Knaben, welcher sich bey Preßburg in der Donau gebadet, erwischet; ihn hinunter gezogen und gefressen. Wie nun dieser Wels auf Befehl des Erzbischofs zu Gran wenig Tage hernach gefangen und aufgeschnitten worden, hat man verschiedene Stücke von dem gefressenen Knaben in seinem Eingeweide gefunden.

Denkwürdig ist, was Gesnerus von den Welsen schreibet: Daß, als ein Bürger in Reuschau

unter andern Fischen auch zween gar kleine Welse gekauft, sie wegen der Seltsamkeit in Straßburg in seinen Teich gelassen: und nachdem sie 36 Jahr darinnen sitzen blieben; so sey der eine sieben und einen halben Schuh lang worden, und das Haupt, wo es am dicksten ist, habe man mit einem drittehalb Schuh langen Faden umfassen können; der andere aber sey viel kleiner geblieben, der grosse habe allerley Fische gefressen, außer keinen Karpfen, den er weder lebendig noch todt angegriffen, des Winters habe man nie gesehen, daß er etwas gefressen habe. Die Bärte oder Haare, die er ums Maul hat, sind ihm alle Jahr abgefallen, und wieder aufs neue, wie dem Hirsch sein Geweihe gewachsen.

Von den Weiß- und Wetterfischen.

Die Weißfische sind jedermann bekannt, und gar verachtete Fische, sie werden auch Rothaugen genannt; sie werden allenthalben in den Teichen und Ströhmen nebst andern Fischen mitgefangen; sie stehen geschwinde ab; ihr Fleisch schmeckt gar fischenzend, es sind viel Gräthen darinnen, und haben gar einen weichlichen Geschmack, daher sie auch gar selten auf die Tafeln der vornehmen Herren gesetzt werden. Die gemeinen Leute aber, die die andern nicht bezahlen können, müßen sich an diesen begnügen lassen. Weil sich diese Fische gewaltig mehren, setzt man sie gern in die Bärsch- Forellen- und Hechtteiche, da sie denn diesen Fischen zur Speise und Nahrung dienen müßen.

Die Wetterfischgen aber sind ganz kleine Fisch, die etwan des Gliedes eines Fingers lang, und manche auch etwas länger sind. Man fängt sie in den Teichen, da man sie mit einem ganz subtil-geflochtenen Drathe, der in hölzerne Rahmen ein-gefaßt ist, auffängt. Sie werden hernach mit einer Butterbrühe zugerichtet, und entweder mit Löf-feln, oder doch sonst Bissenweise verzehret. Sie werden auch sonst Butterfischgen genannt, oder was sie sonst nach dem Unterschied der Oerter vor unterschiedene Namen haben. So bald sie aus dem Schlamm kommen, stehen sie ab.

Von dem Mayfische.

Dieses ist ein schleimigter Fisch, und an den wenigsten Orten, außer um Frankfurt herum, be-kannt, allda man ihn im Monat May fängt; von Gestalt ist er lang und der Rücken dunkel, die Sei-ten silberfarbig und der Bauch ganz weiß, wird mit grossen Hamen gefangen, auch das ganze Jahr hindurch nicht gesehen, außer in obigem Monathe; daher er auch den Namen hat, deswegen denn von seiner Leich wenig kann berichtet werden. Wenn man denselben speisen will, muß man ihn vorher wohl abschleimen, alsdenn mit einer guten Butter-brühe zurichten und verzehren.

Von

Von allerhand ausländischen und See-fischen, und zwar erstlich:

Von den Hausen.

Dieses ist ein Seefisch, hat keine Beine noch Gräthen, wovon er auch den Nahmen hat, er wird auf 24 bis 26 Schuh lang, und auf 4 Centner schwer; sein Kopf ist groß, breit und gewichtig, der Rachen ist weit, die Haut rauch, der Rücken ist mit einer grossen Menge kleiner stachlichter und spitziger Schuppen besetzt. Er ist so fett, als wie ein Schwein, und von Natur sehr schüchtern. In den moscowitischen Seen ist er am gemeinsten, doch werden deren auch in Ungarn und der Donau zur Genüge gefangen. Er hat ein schleimigt Fleisch, süß und ungeschmack; von diesem Fische kommet der Fischleim oder die sogenannte Hausenblase, welche gut zu erweichen und zum zertheilen dienet, wird auch zu unterschiedenen Pflastern genommen.

Von dem Häringe.

Dieses ist ein bekannter und nützlicher Fisch, der von vielen roh oder eingesalzen mit grossem Appetit gegessen wird, und in der Fastenzeit in manchen Ländern das Beste thun muß, ist an sich selbst ein schaarweise streichender Fisch, dem einige

sogar,

sogar, wie den Bienen, einen König zueignen, als der am Kopf, an den Floßfedern und am Schwanze hochroth seyn, und auf dem Rücken schwarze Fleckchen haben soll. Sein Vaterland ist eigentlich die englische und schottländische Küste, als woselbst die größten und fettesten Häringe anzutreffen, uud werden sonderlich gegen Nordfolk und Yarmouth, wie nicht weniger auf den schleßwigischen, hollsteinischen, mecklenburgischen, dänischen, schonisch- und norwegischen Küsten gefangen, die aber kleiner und magerer seyn, als die englischen. Insonderheit haben nunmehr die Holländer diese Häringsfischerey auf das höchste gebracht, nachdem dieselbigen auf den englischen und schottischen Küsten, solche fast allein ungestöhret zu treiben, die Freyheit haben, auch solche unversehrt zu conserviren alle mögliche Sorgfalt anwenden.

Zum Fange des Härings bedienet man sich gewisser Fahrzeuge, so Buysen genennet werden, deren jede 50, 60 bis 100 und mehr Tonnen trägt; sie laufen um Johannis, als um welche Zeit der Häring in die Höhe zu schwimmen, und Schaarweise zu streichen beginnet, mit vielen andern Booten und Fahrzeugen aus den Häfen von Dort, Rotterdam, Delft, Schiedam, und einigen andern geringen Orten aus. Sonst gehet der Häring dem Lichte sehr nach, giebt auch zugleich selbst zu Nachtzeit einen Glanz von sich, daß auch die Luft davon erleuchtet wird, welches daher die Einwohner Häringsblick zu nennen pflegen, wodurch sie aber ihren Strich verrathen, daß sie desto eher bemerket und gefangen werden können, wie denn auch

die

die Fischerey zur Nachtzeit verrichtet wird, mit grossen Netzen von 50 bis 55 Wänden, 1000 bis 1200 Schritte lang, so auch nur auf einmal aufgezogen werden können, da man denn 3, 4, 5 ja 10 bis 14 Last Häringe auf einen Zug zu fangen pflegt. Sie werden hierauf alsbald zu Schiffe mit Meersalz eingeböкelt, und müssen wenigstens 10 Tage im Bökel liegen, ehe sie zur Verspeisung können gebraucht werden, da sonst, wenn sie zu zeitlich, und ehe sie das Salz recht durchgearbeitet, gegessen werden, dem Magen beschwerlich seyn, und Fieber erregen sollen, zu dem Ende denn auch in Hamburg vor Johannis kein Häring angenommen wird.

Man hat sonderlich drey Hauptgattungen von Häringen, als, den Maickenshäring, der am ersten gefangen wird, und das zarteste und fetteste Fleisch hat, ohne Kütt oder Eingeweide; hiervon werden zuweilen die ersten Tonnen zu 50 bis 60 Thaler, ja An. 1678 ward eine halbe Tonne vor 36 Thaler verkauft, und hat man doch 48 Thaler daraus gelöset. Zum andern, den Vollenhäring, so um Bartholomäi gefangen wird, und den Bauch voll Rogen oder Milch hat. Zum dritten, den Brandhäring, der dem vollen gleich ist, außer, daß er später ankommt, und fest gepackt ist, daß er nicht umgepackt, sondern nur mit einem neuen Bökel versehen werden darf. Der Hohlhäring, so lang, schmal, und mager ist, und unter den ächten Häringen gefangen, wird vor einen untüchtigen Fisch gehalten, und gar nicht begehret.

Im

Im Schleßwigischen, Hollsteinischen, Mecklenburgischen, und da herum, weil daselbst der Vertrieb von Häringen in auswärtige Gegenden in weniger Uebung ist, pflegt man sie mit etwas Salz anzustreuen, und nach zween Tagen in den Rauch zu hängen, hernach unter dem Nahmen der Böcklinge zu verkaufen; zuweilen werden sie auch nur an der Luft gedörret, oder über Kohlen auf dem Rost gebraten. Wie denn auch die Holländer den Häring, den sie nach Bartholomäi auf den englischen Küsten bey Yarmouth fangen, und der zum Einsalzen nicht mehr tüchtig geachtet wird, mit sich nach Holland nehmen und räuchern, oder den Yarmouthern verkaufen, die solchen hernach auch räuchern, und den sogenannten englischen Böckling daraus machen.

Man hat sonst zweyerley Sorten von Böcklingen, als 1) Strohböcklinge, die in Strohkörben aus Holland im Frühlinge zu uns gesandt werden. 2) Speckhäringe, die viel fetter sind, doch sind die englischen am fettesten, weil sie von guten Häringen gemacht werden. Nächst denen sind die von Kiel, von Stralsund, und andern an der Ostsee gelegenen Städten, welche von dar in Küsten zu uns verführet werden.

Die Böcklinge sind ungesunder, als die Bückelhäringe, indem sie schwer zu verdauen sind. Wenn sie öfters genossen werden, verursachen sie gelbsüchtige und verbrannte Feuchtigkeit im Leibe, und verderben das Geblüth. Einige essen die Böcklinge roh, doch sind selbige gesünder, wenn man sie auf

dem Rost erwärmen läßt, und mit Butter bestreicht. Im Sommer esset man sie zum Sallat.

Die Häringe sind dem Geschmack nach gar angenehm, sonderlich gebraten, alsdenn auch, wenn sie mäßig genossen werden, nicht gar ungesund. Was aber die eingesalzenen Böckelhäringe betrifft, so können sie nach der Wässerung eben wie die frischen gebraten und gesotten werden, aber den delicaten Geschmack der frischen erlangen sie nicht.

Die meisten Böckelhäringe werden vom Pöbel roh gegessen, aber wenn man das Fleisch von den Gräthen abmacht, zerschneidet, und mit Eßig, Oel, Pfeffer, Aepfeln und Zwiebeln bereitet, so wird eine schmackhafte Speise daraus.

Von den Schollen.

Sie werden auch Halbfische oder Plateiße genennet, weil sie dünner und gleichsam getheilet scheinen. Es sind deren von unterschiedenen Geschlecht, einige schuppicht, andere aber glatt. Die oberste Seite an ihnen ist dunkel oder Erdfarbe, mit rothen Flecken, die unterste aber weiß. Es treten diese Fische gern in die Meerbusen der Ost- und Niederländischen See.

Die frischen Schollen werden bey uns nicht zu Markte gebracht, sondern müssen aus den Seestädten verschrieben werden. Die in der Luft gedörreten kleinen sind sehr gemein, die grossen und fleischichten aber etwas rarer. Die trocknen müssen vor ihrer Zurichtung eine lange Zeit in frischem Wasser eingeweichet werden, daß sie mürbe werden,

hernach richtet man sie mit Schoten oder Erbsen, oder, wie man will, zu.

Von dem Stockfische.

Dieses ist ein bekannter Fisch, welcher häufig um Norwegen gefangen, aufgedörrt und zu uns gebracht wird, wird bisweilen zwey oder drey Ellen lang, ist auf dem Rücken schwärzlich, oder schwarzgrau, wie die Esel, an den Seiten aber und am Bauche Silberfarbe. Wenn er quer durchgeschnitten wird, so glänzet sein Fleisch neben dem Rückgrad im Finstern, sie werden auch an obigem Orte gerissen, eingeböckelt, und also zu uns unter dem Titel, Labberdan versendet.

Der gedörrte wird in grossen Packen von den Hamburgern, Bremern und Lübeckern nach Deutschland geschickt, absonderlich geschieht grosse Handlung damit an die katholischen Oerter; die mittelmäßigen sind die besten, und werden hundert Pfund weise verkauft.

Dieser Fisch versteckt sich des Sommers im Sande, da er alsdenn schwer zu fangen ist, hat ein zart, gesundes, weisses, saftiges, und nahrhaftes Fleisch. Gedörret ist er sehr hart, so, daß man ihn, ehe er angerichtet wird, erst bläuen und in Wasser weichen muß.

Insonderheit wissen die Bremer, Holländer und Hamburger, und die anderen Anwohner der Ostsee, dem Stockfisch im Kochen eine angenehme Zärtlichkeit und eine schöne Weiße zu geben.

Von den Stören.

Dieses sind zwar eigentlich Seefische, jedoch gehen sie auch gar sehr nach dem süssen Wasser; sonderlich im Frühjahr, so, daß sie auch bisweilen in der Elbe, Oder, Donau, Rhein, der Weichsel und dergleichen gefangen werden. Sein Fleisch ist weiß, gelinde, nahrhaft, dem Munde lieblich, und dem Magen angenehm.

Der Leib des Störs ist langrund, aber dabey fast dreyeckigt, indem der Bauch flach, und der Rücken spitzig ist. Von Farbe ist er dunkel, der Rüssel lang, und die vier Kiefen an jeder Seite sind mit einem harten Deckel verwahret. Er hat gar keine Augen, und sein Mund stehet am Untertheil des Rüssels ganz rund, und stets offen ohne Zähne, mehr zum Saugen als zum Kauen bequem. Vor demselbigen hangen gleichsam zur Beschützung vier Zasern, als ein doppelter Bart, und seine Floßfedern sind weißlich, zwo sitzen neben den Kiefen, zwo am Bauche, und eine auf dem Rücken, nicht weit vom Schwanze. Er ist nicht über und über mit Schuppen bedeckt, sondern hat nur den Rücken langhin etliche ganz harte Schuppen. Vom Kopfe läuft durch den Rücken bis an den Schwanz eine Senne Fingersdick, zu Befestigung des ganzen Fisches; daher selbige Senne insgemein Stärke genannt, und von den Köchen bey seiner Schlachtung ausgerissen wird.

An. 1712 sind deren im Monath May über 128 Stück nur allein vor Breslau gefangen worden, da der größte sechs völlige Ellen, und der klein-

sie nicht über eine halbe Elle groß gewesen. Man macht hier zu Lande eben keine sonderliche Delicatesse daraus.

Es soll übrigens der Stör einen gar harten Schlaf haben, und im Schlaf oben schwimmen, wie ein Stück Holz, daß man ihn leicht bezwingen und etwan mit einem Strick binden, auch alsdenn nach Gefallen übermeistern kann. Sonst wird er gemeiniglich mit grossen starken Netzen, wie man zu den Hirschen und wilden Schweinen zu gebrauchen pfleget, gefangen.

Von den Sardellen.

Dieses sind kleine Fische, welche häufig in dem mittelländischen Meer, sonderlich um die Insel Sardinien, von welcher sie den Namen haben, gefangen, in kleine Fäßchen eingesalzen, und alsdenn weit und breit verführet werden; wiewohl deren Stelle heutiges Tages viel tausend Fäßchen anderer dergleichen unter Spanien und Frankreich auch sogar bey Norwegen gefangen, und auf eben diese Manier eingesalzene Fische vertreten müssen.

Sie sind ungefähr 5 Zoll lang und einen breit, in Gestalt eines kleinen Härings, und mit silberfarbigten Schuppen versehen.

Von dem Blackfische.

Dieser wird von andern auch Blackkittel oder Meerkittel genennet.

Diese Fische werden am allermeisten in Frankreich und Italien angetroffen, allwo sie sich gerne an Gestaden derer Meere in Löchern aufhalten. Ihr Leben bringen sie nicht gar zu hoch, und nicht leicht über zwey Jahre. Sie sind sehr fruchtbar, und vermehren sich sehr stark, verändern oft ihre Farbe, nach Unterschied des Wassers, worinnen sie stehen.

Dieses ist was besonders von ihnen, daß wenn etwan das Weiblein beleidiget wird, das Männlein ungesäumt zu Hülfe kommt; wird das Männlein aber beleidiget, so ist das Weiblein so untreu, läßt das Männlein stecken, und salviret sich mit der Flucht.

Sie werden auf eine besondere Art gefangen: Man nimmt ein Weiblein von diesem Geschlechte, hänget es ins Wasser, etwan an einer Säume, sodann kommt das Männlein aus Liebe, hänget sich an das Weiblein, und wird also sammt dem Weiblein heraus gezogen.

Seine Länge ist oft ein bis zwo Ellen, und mit einer weissen, dünnen, glatten Haut bedecket, wiewohl sein Fleisch nicht gar gesund und schwer zu verdauen ist, auch daher viel Blähungen verursachet, und ein grobes Geblüte machet; doch sind sie besser gesotten, als gebraten, sonderlich wenn sie vorher wohl geschlagen, und wie Stockfische gebläuet werden.

Von dem Schellfische.

Dieser ist eine kleinere Sorte vom Kabeljau, ungefähr zwo Spannen lang, wiewohl auch einige

die Länge einer Elle erreichen. Im Finstern glänzen sie ganz lichtweiß, fast über den ganzen Leib, welches artig anzusehen ist.

Von den Moränen.

Dieses sind gewisse Seefische, und von mancherley Art.

Die mehresten findet man unweit dem pommerischen Städtlein Werben, in einer See Maduje genannt: An Gestalt sind sie fast dem Lachs gleich, nur daß sie weisser, und nicht bunt gefleckt seyn, auch mehr und grössere Schuppen als derselbe haben. Sie werden eben so gegessen, als der Lachs, sind ihm an Geschmack sehr gleich, aber noch delicater, werden auch eben so geräuchert, wie der Lachs; wenn man sie essen will, schneidet man sie auch in solche schmale Stücke, welche man roh, oder auf dem Rost gebraten essen kann.

Hernach findet man in etlichen Seen eine mittelmäßige Art, welche so groß sind, wie die Lachsforen, oder Forellen, aber gestaltet, wie ein grosser Häring, und ganz weiß, daß ihnen die Schuppen wie Silber scheinen.

Drittens, in etlichen Seen, die noch kleiner als die vorigen, eben so gestaltet, und so groß, als ein Häring, doch fast noch ein wenig grösser, auch sonst eben so weiß, als die Mittelmäßigen sind. Diese werden insonderheit in einer See gefangen, die Polze genannt, so im Arnswaldischen Kreise an der Pommerischen Gränze liegt. Zum vierten findet man sie in unterschiedlichen Seen in der Neu-

mark, als in der Hermsdorfischen See, die grosse Wußlau genannt, Lochstatschen, und in der Dolgischen, die Lippe genannt.

Am Geschmack sind sowohl die mittelmäßigen, als kleinern Arten den Forellen ähnlich, aber delicater, wobey zu merken, daß sie insgemein je kleiner, je wohlschmeckender sind; sie haben keine Gräthen, außer dem Rückgrad und Gerippe, so, daß man das Fleisch nur abstreifen und sicher essen kann: denn wenn dasselbige abgerissen wird, bleiben alle Gräthen und Rippen am Rückgrad sitzen. Man hält sie für die delicatesten Fische unter allen.

Da sonsten die meisten Fische im Frühlinge leichen, leichen die Moränen im späten Herbst, ungefähr drey Wochen nach Michael, von Simon Judä bis Martini; sie leichen nicht bey Tage, sondern in der Nacht; werden alsdenn mit einem kleinen Netze, so zween Fischer treiben, des Nachts gefangen, da man sie denn mit grosser Lust wie lauter blank Silber oder Diamanten schimmern, und sie unter einander winden siehet.

Die Zubereitung dieser Fische bestehet größtentheils darinnen, daß sie schlecht aus Wasser und Salz gekocht, und wenn sie kalt geworden, mit Eßig genossen werden; da sich denn befindet, daß ihr Fleisch nicht allein weiß, zart und angenehm, sondern auch einen Forellen gleichen Geschmack hat, und sie also unter die lobenswerthen Fische mit gezählet werden. Ueberdem salzet man sie auch ein, und schläget sie in Fässer, als wenn es kleine Häringe wären. Einige werden auch geräuchert, aber daran ist nicht viel gesundes.

Von

Von den Sprotten.

Unter diesem Namen wird ein kleiner geräucherter Fisch von Hamburg zu uns gebracht, welcher nichts anders, als eine Gattung von den vorhergehenden Sardellen zu seyn scheinet. Sie sind so Fett, wie die Speckbücklinge, aber am Fleische zärter, jedoch kann man sie deswegen nicht viel gesünder rechnen. Viele essen sie roh; aber auf dem Rost gewärmet, sind sie bequemer, und etwas gelinder. Wenn sie alt geworden, nehmen sie wegen ihrer Fettigkeit einen sehr seltsamen und widerwärtigen Geschmack an, ärger, als die veralteten Bücklinge.

Von den Zungen oder Zungenfischen.

Diese gehören der Gestalt nach mit unter die flachen Meerfische, und gleichen einer Zunge oder Fußsohle, daher sie auch den Namen bekommen. Dieser Fisch ist länglich, platt, dunkelgrau auf dem Rücken, und weiß auf dem Bauche, wie der Flindern oder Plattfisch, mit einem geschobenen Maule ohne Zähne, von verschiedener Grösse, die in dem Ocean bis über eine Elle, gewöhnlich aber eine halbe Elle lang wächst.

Ihr Aufenthalt ist das Meer, sie treten aber bisweilen in die Flüsse. Ihr Fleisch ist gesunder, nahrhafter und lieblicher als der Schollen, und wird in Holland und Frankreich so hoch gehalten, daß man den Fisch daher das Meerhuhn nennet.

Sie werden trocken abgesotten, und entweder mit etwas Mehl bestreuet, in Butter gebacken,

oder mit einer Citronen- oder sauren Zwiebelbrühe begossen: oder, wenn sie gebacken sind, werden die Gräthen daraus gethan, das Fleisch auf einer Glutpfanne in Wasser mit etwas Salz nochmals gelinde aufgekocht, und mit Citronen- Pommeranzen oder Weinbeersaft besprengt. Sie kommen selten frisch zu uns, wohl aber gedörret, da sie denn gleich den Schollen zugerichtet werden.

Von den Butten oder Bütten.

Ihre äußerliche Gestalt zeiget genugsam, daß die Meerbutten den Schollen nahe verwandt sind, nur, daß jene dicker oder fleischigter, und auf der weissen Seite mit kleinen Flecken besetzt, hingegen längst dem Rücken etwas schärfer anzufühlen sind. Im übrigen findet sich zwischen ihnen eine ziemliche Gleichheit. Sie sind, eben wie die Schollen, nicht alle einerley Gattung. Es werden zu uns gebracht, 1) frische Butten, deren etliche groß, einige klein, jene mehrentheils aus der West- und diese aus der Ostsee kommen; Rigische Butten, welche von Riga aus Liefland zu uns gebracht werden. Diese können wegen ihrer grossen Fettigkeit anders nicht, als durch das Räuchern erhalten werden. Durch sothanes Räuchern erlangen sie einen sonderbaren Geruch, welcher einigen widerlich, andern über die maaßen angenehm ist, man findet ihrer viel, die den verlohrnen Appetit damit zu erneuren suchen, wenn ihnen sonst nichts schmecken will.

Ihre Zubereitung erfordert nicht gar viel, indem sie, dafern sie ihre volle Fettigkeit haben, auf dem Rost nur warm werden dürfen. Im Fall sie aber durch lange Zeit oder üble Verwahrung schon etwas vertrocknet wären, muß man sie vorher eine kleine Weile in schlecht Bier einweichen. Die Flündern sind eine Gattung von Butten, welche in der Ostsee bey Danzig gefangen, und geräuchert zu uns verführet werden. Sie sind etwas grösser, als die Rigischen, und ihr Fleisch läßt sich gar leicht von den Gräthen ablösen.

Von dem Dorsch.

Der Dorsch wird in der Ostsee gefangen, und hat in allen an derselben gelegenen Städten grossen Ruhm, ist auch in der That einer mit von den zartesten Meerfischen. Der frische Dorsch ist so gemein, als der eingesalzene oder gedörrte, welche beyde dennoch jenen an Gütigkeit sehr viel nachgeben. Er scheinet nicht anders als eine kleine oder vielleicht die kleinste Art Kabeljau zu seyn. In Preußen führen sie den Namen Pomucheln.

Von den Rachen.

Der Rachen ist ein flacher knorpelichter Seefisch, nicht groß vom Leibe, aber mit breiten Flügeln, und einem langen Schwanz versehen; auf demselben, wie auch auf dem Rücken hin ist er zum wenigsten mit einer Reihe Stacheln besetzt, von Natur sehr fruchtbar, und vergleichen sich die

Eyerstöcke der Weiblein mit den Hühnern, also, daß zugleich grosse und kleine Eyer darinnen, und zwar in Menge zu finden, welche auch in solcher, und der Grösse nach, wie bey den Hühnern geschiehet, von ihnen geboren werden.

Nun will ich auch kürzlich, und zwar zum Beschluß mit wenigem den Wallfisch und dessen curieusen Fang dem geneigten Leser hiermit erzählen und beschreiben, nicht zweiflend, es werde solches wohl aufgenommen werden.

Es sind aber die Wallfische sehr grosse Thiere, werden nicht aus Eyerchen, wie die andern Fische, sondern vom Samen, wie bey denen vierfüßigen Thieren gezeuget, weswegen sie auch Belluæ marinæ heissen, ohne Zweifel, weil sie in Hervorbringung ihrer Jungen eben denen wilden Thieren nachahmen.

Ferner haben diese nicht, wie andere Fische, Gräthen, sondern rechte Beine und Knochen, auch haben diese eine Lunge, da man bey den andern Fischen keine finden kann. Ihr Fleisch ist von der vierfüßigen Thiere ihrem Fleisch fast ganz und gar nicht unterschieden, weswegen bey einigen Gelehrten die Frage entstanden: Ob man an den Tagen, da man Fische, aber kein Fleisch essen darf, auch mit gutem Gewissen vom Wallfisch essen könne?

Ihre Köpfe sind auch gleich angewachsen, da hingegen andere Fischköpfe, wie man siehet, nicht so angewachsen sind, sondern sie haben Kiefen oder Fischohren, und auch Gehirn; hingegen wird er gleichfalls mit einem Rüssel gemalet, welches nicht an dem ist, doch auf dem Kopfe hat er eine Röhre,

so

so die verdauete Speise und Wasser wieder ausspritzet. Die Röhre dienet auch darzu, um desto mehr Luft zu schöpfen.

Hierinne kommen nun alle Arten derer Wallfische überein, so mit einem Worte Ceti genennet werden.

Unter solchen ist der erste und größte, so gleichfalls auf deutsch Wallfisch genennet wird, auf Latein aber ist er von allen andern mit dem Namen Balæna unterschieden.

Dieser

Wallfisch, lat. Balæna,

ist von ungemeiner Größe, daß er, wie der Elephant auf Erden, wohl im Wasser den Preis behalten wird. Man hat wohl eher welche gefangen, so 20 bis 30 Ellen lang gewesen sind.

Anno 1532 ward ein todter Wallfisch ausgeworfen, so noch halb im Meer und halb am Ufer lag, und gleichwohl ein gut Stück vom Ufer einnahm.

Wie sie ihren Schwanz bewegen, so regieren sie das Meer, sogar, daß er denen kleinen Schiffen grossen Schaden damit zufügen kann. An. 1545 wurde in Pommern bey Greifswalde ein kleiner Wallfisch gefangen, so 34 Fuß lang war, dennoch hatte er in seinem Magen eine grosse Menge Fische, so nicht verdauet waren, unter welchen zween Lachse jeder einer Elle lang, annoch lebendig waren. Er hat auf seinem Rücken einen grossen Buckel, womit er eben von andern Wallfischen unterschieden wird. Oben auf dem Kopfe hat er eine Röhre,

so

so zwar nicht herfür gehet, sondern es scheinet nur, als hätte er im Kopfe ein mittelmäßiges Loch, im übrigen hat er auf dem Buckel viele Floßfedern.

Ferner hat er auch einen Bart, so von beyden Seiten des Oberkinnbackens herab hanget, fast zwey Hörnern gleich; diese Art Wallfische kommen nicht so oft, als die andern an die Ufer, oder sonst, wo es nicht sehr tief ist; sie bleiben deswegen mitten im Meer, wo es am tiefsten ist; es müßte denn seyn, daß er verfolget, oder anderer Ursachen halber an das Land getrieben würde.

Der eigentlich sogenannte Wallfisch, Balæna, bey Spitzbergen, ist von andern Wallfischen dergestalt unterschieden, daß er andere Floßfedern und Zähne hat, indem die Zähne im Munde nicht einmal Zähne zu nennen, sondern es sind fast solche, in Gestalt breiter Bleche, nur daß sie mit vielen Haaren bewachsen sind, woraus das Fischbein gemacht wird. Etliche haben ein recht rauhes, andere hingegen ein ganz glattes Fell, und sind die rauhen insgemein viel größer, als die glatten. Auf den Rücken hat er keine Floßfedern, am Kopf hingegen sind der Größe nach proportionirte Floßfedern, so mit weißen und schwarzen Strichen recht schön marmorirt sind. Der Schwanz stehet bey ihnen nicht in die Höhe, sondern ist in der Breite 3 bis 4 Klaftern breit.

Der Kopf macht an der Größe den dritten Theil des ganzen Leibes aus. Ferner an den Lefzen, oben und unten, hat er kurze Haare, seine Lefzen aber selbst haben 2 Krümmen, so ein lateinisch V präsentiren; gleich vorne an der untersten Lippe

ist

ist eine Höhle, in welche sich der oberste Schnabel wie ein Messer in die Scheide stecken kann. Viele sagen, daß er durch dieses Loch das Wasser an sich ziehe, und sehr hoch wieder heraus sprițe. Die Zunge sițt unten im Rachen ganz vest, wird von denen Fischern weggeworfen, da hingegen der Schwerdtfisch sehr begierig darnach trachtet, welcher allein um der Zunge willen den Wallfisch tödtet.

Oben auf dem Kopfe ist ein erhabner Buckel, zwischen denen Floßfedern und Buckel, nahe am Ende der obern Lippe, siehet man seine Augen, welche nicht viel größer als Ochsenaugen sind, so Augenlider und Haken haben; der Kopf und Leib ist etwas breitlich, die äußerste Haut ist wie ein Pergament so weich; unter dieser ist noch eine, so aber viel weicher, und also keinen Schuț wider das Hauen des Schwerdtfisches, oder das Stechen derer Lanzen verschaffet.

Die Farbe ist nicht einerley, immaaßen viele sprenklicht, und an dem Leibe weiß, andere aber kohl= andere bleyschwarz sind, auch trifft man einige an, so am ganzen Leibe weiß zu seyn pflegen.

Unter der dicken Haut hat er den Speck, unter diesem das Fleisch, welches sehr hart, und gar nicht zu genießen ist, ohne das am Schwanze, so noch einigermaaßen zu genießen stehet.

Dieses am Schwanze ist, wie gedacht, noch einigermaaßen zu genießen, die Knochen sind vest und hohl, wie bey denen Thieren auf dem Lande. Die Unterlippen bestehen aus zween Knochen, so wie ein halber Mond aneinander stehen, deren einer

zwan=

zwanzig Ellen ist, grösser und kleiner, nach Proportion des Fisches selbst. Sein Rachen ist der Grösse nach erschrecklich, und kann ihn auf 5 bis 6 Klaftern weit aufsperren; hat, wie gedacht, keine Zähne, man kann auch nicht eigentlich wissen, wovon er fett wird, oder wovon er lebet.

Im Sommer nimmt er seinen Lauf gemeiniglich nach Westen bey Alt-Grönland, und alsdenn wieder nach Osten, nach Spitzbergen zu, um eine leidliche Kälte zu suchen.

So groß der Fisch ist, so klein ist gemeiniglich seine Tapferkeit, wenn er eine kleine Chalouppe siehet, gehet er durch; in der Noth aber achtet er solche im geringsten nicht, und schläget sie manchmal in tausend Stücken. Sie haben viel Läuse, so in der Gestalt so groß wie die Krebse sind.

Wenn sie sich paaren wollen, suchen sie zwischen den Eisbergen eine stille See, das Weiblein erhebet sich sodenn aufs Wasser, und wird alsdenn von dem Männlein lieblich umarmet. Das Weiblein bekommt gemeiniglich zwischen dem October und Jänner ein oder höchstens zwey Junge, so in der Grösse einer Kuh zu seyn pflegen. Die männliche Ruthe des Wallfisches ist 7 bis 8 Schuh lang, wo sie leicht, ist der Leib gespalten, daß sie solche daselbst verbergen kann; das Weiblein aber hat nebst dem Geburtsgliede zwey Euter, womit sie ihre Jungen säuget, diese verbergen sich stets unter ihrer Mutter Floßfedern, (von welchen sie auch nicht eher kommen, bis sie entwöhnet werden,) ist aber Gefahr vorhanden, nimmt die Mutter ihre Jungen in den Rachen, und gehet damit durch.

Die

Die kleinen Wallfische werden um den Nord gar häufig gesehen, man ästimiret sie aber nicht, wenn man nur grosse haben kann. Sie sind auch gefährlicher zu tödten, indem diese viel geschwinder, als jene sind. Die Spitzbergischen Wallfische sind an der Größe unterschiedlich, denn manche sind 50 bis 200 Schuh lang. Man kann den Wallfisch auf eine Meile Weges Wasser blasen hören, noch viel weiter als man ihn sehen kann, am allerstärksten aber bläset er, wenn er verwundet ist, da er seine größte Macht versuchet, und dessen Blasen nicht anders scheinen, als grosse Wellen auf dem Meer, ob das Meer gleich noch so stille ist. Des Wallfisches Geschwindigkeit kann man hier auch leicht wahrnehmen, daß er zuweilen so schnell lauft, als ein Vogel flieget, daß einem die Haare zu Berge stehen möchten. Wenn der Wallfisch Wasser bläset, höret er nicht, und ist um solche Zeit am besten zu schießen. Die Wunden, so er im Speck krieget, heilen von sich selber, daß es ihm nichts schadet.

Nach diesem kommt das Wallschwein oder grosse Meerschwein, welches die andere Art von Wallfischen ist. Es hat den Namen von seinem Rachen, welcher sehr groß, und dessen ganzer Leib rund und nicht sehr dicke ist. Er ist ein grosser Seefisch, dessen Leib wie ein Delphin formiret ist, jedoch wohl zwanzigmal so groß, insonderheit am Bauche. Sein Haupt ist spiegelglatt, und ohne Schuppen, auf dem Rücken schwarz, unten am Bauche röthlicht, und an der Seite blaulich. Er hat 40 grosse und scharfschneidende Zähne. Seine

Augen

Augen sind klein, der Schwanz noch länger als eine Elle, und siehet wie ein halber Mond. Sein Geburtsglied, (wenn es ein Männlein) ist länger als zween Füße. Der Fisch wieget über 1000 Pfund, und hat sehr breite und spitzige Zähne. Zwischen ihm und dem Wallfisch ist eine grosse Antipathie, immaßen das grosse Wallschwein mit seinen starken Zähnen dem Wallfische heftig nachsetzet. Zu der Zeit, da der Wallfisch von dem Meerschwein verwundet, oder nur verfolget wird, schreyet der Wallfisch nicht anders, als wie ein Ochse, so von den Hunden verwundet wird. Eben dieser Fisch treibet die Wallfische an das Land, daß eben durch deren Hülfe die Wallfische also an das Ufer getrieben werden, als wie hierauf Erden die Hunde das Wild in die Netze zu treiben pflegen.

Nach diesen ist die Wallspritze, so die dritte Art von Wallfischen ist, und wird deswegen so geheißen, weil er viel Wasser in die Schiffe spritzet, daß sie oftmals versinken und verderben müssen. Er hat Zähne wie Sägen, gehet in seiner ersten Jugend zuvor in kleine Wasser, bis er solches erst gewohnet werde. Nach diesem, wenn er erwachsen, gehet er in die See hinein, ja in die tiefsten Wasser da er denn seine Lust in Versenkung der Schiffe büsset.

Gesnerus gedenket, daß er einstens 4 solcher Wallspritzen gesehen, deren jeder eine solche Menge Wasser ausspritzte, daß ein jeder mit leichter Mühe ein Schiff hätte versenken können.

Diese drey Arten sind die allergrößten, die das Meer so bewegen können, als ob ein grosser Sturm-

wind

wind wehete, absonderlich ist es erschröcklich zu sehen, wenn das Wallschwein die Wallfische grausam verfolget.

Nach diesen kommen etwas kleinere, unter welchen auch das Delphin oder kleine Meerschwein ist, immaaßen es einen Rüssel gleich den Schweinen hat, auch sehr fett und speckhaft ist. Seine Geschwindigkeit ist sehr groß, ja fast unglaublich; daß er wohl der geschwindeste unter denen Fischen genennet werden kann. Dieser Fisch liebet die Musik überaus sehr, feine Leute, auch absonderlich seine Jungen. Die Liebe vergessen sie auch im Tode nicht, immaaßen, wenn einer unter ihnen stirbet, berichten einige glaubwürdige Scribenten von ihnen, daß etliche ihn an das Ufer wälzen; andere hingegen halten so lange Wacht, daß der Tode nicht etwa beschädiget werde, bis er von Menschen begraben wird. Dieses vergelten auch die Fische an denen in der See umgekommenen Menschen, welche sie gleichfalls bewachen, bis sie von andern begraben werden. Sie werden im Mittelmeer gefunden; lassen sich wohl essen, und führen viel Salz und flüchtiges Oel bey sich.

Noch eine andere Art Meerschweine ist, so zu Latein Phacena genennet wird, ist dem vorigen an Fettigkeit und Gestalt allerdings gleich, nur daß dieses an der Größe etwas kleiner als jenes zu seyn pfleget.

Die sechste Art von Wallfischen ist das Meerkalb, welches seinen Namen von dem Geschrey hat, weil es ein Geschrey wie ein Kalb von sich giebt; ist viel kleiner als die andern oberzählten.

Dieses könnte auch mit bessern Rechte mehr ein Amphibion, als ein Meerfisch genennet werden, immaaßen es ausser dem Wasser schläft, auch an troknen Orten hecket, nachmals seine Jungen in kleine Wasser, alsdenn wieder in trokne Oerter führet, bis solche nach und nach zum schwimmen angewöhnet werden; weil es aber mehr im Wasser als auf der Erde ist, auch seine Nahrung im Wasser suchet, als ist es unter die Wasserthiere oder Fische zu rechnen.

Sie haben so zu sagen vier Füße, doch gleichen die hintern mehr denen Floßfedern, als denen Füssen, womit sie auch zu schwimmen pflegen. Der Kopf gleichet in allem einem Kalbe mehr als einem Fische, daß, wenn man es so schwimmen siehet, sollte man es eher vor ein Kalb, so über das Wasser schwimme, ansehen, als daß man es vor einen Fisch halten sollte. Ferner hat es nicht etwan Schuppen, wie andere Fische, sondern eine Haut mit Haaren besetzet; es hat sehr scharfe Zähne, so zugleich ziemlich spitzig sind, aber keine Ohren, sondern vielmehr Löcher, wodurch es dennoch hören kann. Es hat eine sehr harte und undurchdringende Haut, daß auch nirgends kein Geschoß ihm etwas thun kann, man treffe es denn an die Schläfe, da es denn nothwendig seinen Geist aufzugeben gezwungen wird.

Die Naturkündiger halten das Meerkalb vor dem Donner sicher, deswegen denn auch ein gewisser römischer Kaiser stets eine Haut vom Meerkalbe um sich gehabt, um von dem Donner, wovor er sich heftig gefürchtet, sicher zu seyn.

Kein

Kein Thier aber soll gegen sein Weiblein grausamer, als eben dieses seyn, immaaßen es sein Weiblein in kurzer Zeit umbringet, und wiederum ein anderes suchet. Dieses aber wird ihm mit baarer Münze bezahlet, denn die Fischer ziehen ein gleiches Fell an, liegen auf dem Eise, und schreyen wie das Weiblein vom Meerkalbe, sodenn kommt das Männlein, meynet es sey sein Weibgen, wird aber gar übel empfangen, und seines Lebens beraubet, also werden sie ihrer Leichtfertigkeit halben hart gestrafet.

Damit ich auch meinem Versprechen ein Genüge leisten, und zugleich des geneigten Lesers Curiosität stillen möchte, so will ich hiermit den Wallfischfang kürzlich beschreiben:

Es sind aber vornehmlich die Holl- und Engländer, Franzosen, und von den Deutschen, die Hamburger und Bremer, welche sich auf diesen Fang begeben, und deswegen besondere Schiffe ausrüsten. Diese bestehen insgemein aus Flüten von 2 bis 300 Tonnen. Die Rheder oder Ausrüster dieser Schiffe sind meistens eine Gesellschaft von 8, 16, 32 oder mehr Personen. Wer von diesen den größten Antheil hat, wird zum Buchhalter erwählet, und besorget nebst dem Commandeur oder Schiffer alles zur Reise.

Insgemein treten sie selbige im April an, und kommen im September oder October wieder nach Hause. Wenn ihnen der Wind nicht gar zuwider ist, so kommen sie innerhalb 3 Wochen auf die Höhe von dem wüsten klippigten Lande Spitzbergen, daselbst fangen sie an, sich nach den Fischen

umzusehen, kreuzen in der See umher, fahren aus einer Bucht zwischen dem Eis in die andere, und stellen ihrer Beute nach. Sehen sie in selbiger Gegend viel Weißfische, (sind grosse Fische, an Größe wie ein Blutskopf) so versprechen sie sich einen guten Fang: denn, wenn diese ihre Nahrung finden, finden auch die Wallfische ihre Nahrung. Wo aber viel Saal- oder Seehunde gesehen werden, ist solches eine Anzeigung, daß sich die Wallfische nach einer andern Gegend gezogen haben, weil sie, wie man sagt, des Wallfisches Speise verzehren, da denn solche kahle Speise die Wallfische meiden.

Als diese Fischerey anfänglich gesucht und erfunden ward, hat man angelandet, und Spitzbergen entdeckt, so nunmehr gar weit befahren, aber noch nicht bekannt worden, ob es eine Insel oder festes Land sey. Damals hat man allein den Fischen nachgetrachtet, die man vom Lande entdecken und sehen können, weil der Wallfischfang in einer Hand war, und sie auch nach Nothdurft ziemlich fiengen; nachdem aber die gute Nahrung männiglich in die Augen gefallen, und zwischen Nouazembla und Freto Danis niemand ans Land kommen, noch auf 10 Meilen am Lande fischen durfte, so haben es etliche gewagt, und den Fischfang in der weiten wilden See versuchet, der nunmehr so wohl angegangen, als der Fischfang bey dem Lande, welches gleichwohl zu verwundern ist, weil man keinen Anker werfen kann, sondern die ganze Zeit in vier Monathen lang immer den Wellen folgen muß, weil auch das Meer und Gewitter daselbst extraordinär

dinär ungestüm ist, am meisten aber, weil man für dem erschrecklichen Eis sich ohne Unterlaß fürchten muß, welches in Norden und Westen mitten im Sommer (der aber nicht viel wärmer als hier zu Lande der Winter ist) niemals wegkommt, und also würde nicht viel fehlen, wenn eine solche Eisscholle etliche Meil Wegs groß, von dem Winde wider das Schiff, oder das Schiff wider die Eisscholle getrieben würde, daß nicht der ungezweifelte Untergang des ganzen Schiffes, wenn es daselbst wie bey uns, Tag und Nacht gäbe, erfolgte. Aber das ists, das solche Seefischerey nächst göttlicher Hülfe erhält, daß es daselbst in 4 oder 5 Monathen keine Nacht giebt, noch die Sonne bey hellen Wetter sich aus den Augen verlieret, also, daß man durch die continuirliche Schildwache den Steuermann für das ankommende oder bevorstehende Eis allezeit warnen, und dieser Gefahr also entgehen kann. Es ist aber vorher zu wissen, daß der Wallfisch manchmal viel Wasser in die Luft aus seinem Kopfe bläset, welches man wohl auf eine Meile Wegs hören kann, wie obgedacht, und wenn solches von einem Schiffe vernommen wird, so ruffen die Leute überall: Fall! Fall! da fällt denn ein jeder, vermöge seines Amts, in eine ihm angewiesene Chaloupe oder kleines Nebenschiff, deren eins nur mit 6 oder 7 Mann besetzet wird, welche so geschwinde rudern können, daß sie von den allerschnellsten Pferden nicht eingeholet werden möchten. Sobald sie nun nahe genug zu einem Wallfisch kommen, präsentiret sich in der Chaloupe der Harpunier, welcher in der linken Hand die

Spitze der Harpune hält, und mit der rechten sie dem Fisch in den Leib schießet. Diese Harpune ist ein 2 oder 3 Fuß langes Eisen, das sich beugen läßt, ferner mit Wiederhacken, wie ein Flitschpfeil; hinten ist ein hölzerner Stiel, sammt einem dünnen Stricke von 5 bis 6 Klaftern. Wenn sich nun der Fisch verwundet fühlet, gehet er in die Tiefe des Meers, und nimmt die Flucht, sodenn läßt man ermeldten Strick folgen, an welchen noch 3, 4 oder 5 andere angeknüpfet werden, deren ein jeder 80 bis 100 Klaftern lang ist. Wenn nun der Wallfisch gar weit und schnell fortschießet, so ist ein Mann verordnet, der ihm die Leine oder Strick an der Harpune immer nachschießen läßt. Wenn ein Stück abgelaufen, so wird das andere wieder angeknüpfet, und hierzu werden auch die Leinen aus andern Chalouppen oftmals herzu gebracht, also, daß es ein Strick wird, der über 1000 Klaftern lang ist. Der Wallfisch aber ziehet die Leine so schnell fort, daß sie sich oft überschießet, das Holz der Chalouppe entzündet, und lichterlohe brennet, zu welchem Ende der Harpunier mit einem nassen Lumpen das Holz der Chalouppen ohne Unterlaß bestreichet; die übrigen Männer geben Achtung auf die Stricke, damit sie sich im Nachschießen nicht verwickeln. Ein Steuermann stehet hinten, und regieret die Chalouppe, daß sie dem Strick nicht zur Seiten komme, sondern immer mit demselben in gerader Linie bleibe, sonst könnte sie gar leicht umgeworfen werden, und alle Leute ersaufen.

Immit-

Immittelst lauft der Wallfisch mit der Chaloupe so schnell fort als der Wind, daß einem die Ohren sausen. Wofern es möglich ist, so wirft man die Harpune am nächsten bey die Blaselöcher, oder in den Rücken, denn auf solche Weise wird der Fisch bald Blut in die Höhe spritzen, welches die ganze See um ihn her färbet.

Die Harpune ist gemeiniglich aus dem besten Stahl gemacht, welches also temperiret ist, daß man es um einen Finger winden möchte; der Strick aber ist nicht an den hölzernen Stiel, sondern an der Harpune fest gemacht, der Stiel fällt bey solcher Begebenheit gemeiniglich weg, und alsdenn giengen wohl 1000 Thaler verlohren, weil man einen mittelmäßigen Wallfisch so hoch ästimiret.

Die andern Chalouppen rudern inzwischen voran, und richten sich nach der Leine, welche bisweilen angezogen wird, wenn sie schlapp ist, damit sie sich nicht an einem Felsen unter dem Wasser verwickelt.

Oftmals begiebt es sich, daß der Fisch ein grosses Stück Eis, so bisweilen etliche Meilen lang und breit ist, erlanget, darunter verbirget er sich mit grossem Fleiß, und alsdenn muß man die Leine bey Zeiten abhauen, welche manchmal aus 5 Chalouppen zusammen geknüpfet worden, und grosses Geld kostet. Hat nun das Eis in der Mitten einige Löcher, so kann der Fisch darunter Luft schöpfen, wo aber nicht, so muß er sich bald wieder hervor begeben. Darauf wirft man noch eine auch wohl 2 Harpunen auf ihn, inzwischen bläset er stark, bis er matt wird, denn spritzet er

das Wasser in gar kleiner Quantität, welches ein Zeichen ist, daß er mit dem Tode ringet.

Wenn eine Harpune, wie manchmal geschieht, sich wieder aus dem Fische reißet, oder von ihm abgeschüttelt wird, so sind schon andere Chalouppen bereit, die frische Harpunen werfen. Der erste, so ihn alsdenn wieder schießet, der bekömmt ihn, ohnerachtet er schon von dem vorigen Wurf in Todeszügen lieget. Bisweilen wird aus zwey Chalouppen zugleich geworfen; der Fisch wird in zwey Theile getheilet, und bekommt jede Parthey die Hälfte davon.

Wenn aber der geschossene Fisch aus der Tiefe des Meers, oder unter dem Eis wieder hervor kommt, begegnen ihn die Chalouppen vielmal mit Lanzen, und stechen ihn bey der Schaam, wo ihm der Stich gar wehe thut. Sie müßen aber gar nahe bey ihm seyn, daher ihnen der Fisch mit seinem Schwanz manchen harten Schlag versetzet, denn bey der Schaam thut ihm der Stich heftig wehe, also, daß wenn er auch schon todt ist, und an dieses Theil gestochen wird, zittert davon der ganze Leib.

Am Kopfe achtet er der Harpune nicht groß, weil der Speck gar dünne auf den Knochen sitzet, deswegen giebt er auch, wenn er in Gefahr ist, lieber den Kopf als den Rücken zum besten, weil die Harpunen da ausreißen, und der Fisch durchgehet.

Am besten kann man den Wallfisch treffen, wenn er Wasser bläßet, denn (wie oben gedacht,) er machet damit ein Geräusch, daß er das Schla-

gen der Riemen nicht mercket, und also die Harpune nicht alsobald fühlet. Sonst aber, wenn sie ganz stille liegen, so horchen sie, und sind bald unter, bald über dem Wasser, so, daß ihnen der Rücken nicht ganz trocken wird; ehe man sichs aber versiehet, wirft er den Schwanz in die Höhe, und wünscht gute Nacht.

Das Weiblein, (so andern dergleichen Thieren ganz zuwider, und größer ist, als das Männlein,) wenn es trächtig ist, ist sehr schwer zu tödten, indem es sich gar lange wehret. Wo viel klein Eis zusammen gedrungen, ist es auch schwer den Wallfisch zu fangen, denn er merket alsobald, wo dasselbe liegt, und lauft dahin.

Er rennet auch oft mit den Chalouppen an das Eis, daß sie auf demselbigen vielmals in Stücken zersplittern. Wenns nun aber zum Lanzen kommt, so gebraucht man zweyerley Instrumente, Wurf- und Stoßlanzen. Die Wurflanzen sind etwas länger als die Harpunen, werden aber wie dieselben gebraucht, ohne, daß diese nicht im Leibe stecken bleiben, weil sie keine Wiederhacken haben, und werden nur gebraucht, den Fisch durch viele Wunden matt zu machen, bis man mit Stoßlanzen an ihn kommen kann, als womit sie ihn in den Leib hinein, nicht allein in seinen Speck, sondern gar durchs Fleisch und Rippen fahren, bis sie das beste Theil verletzet.

Und dies ist das Zeichen, daran sie es merken, wenn nähmlich das Blut aus seinen Luftröhren heraus kömmt, wie ein Strohm, und in grossen Stücken, wie ein Sitzküßen. Alsdenn lassen sie von

ihm ab, denn der Fisch fängt sodenn an zu wüten und zu toben, daß die See wie ein Schaum davon wird, bis er sich zu tode geblutet hat.

Etliche Wallfische blasen auch zuletzt, an statt des Wassers, Blut, und färben damit die Männer in den Chalouppen ganz roth, als wenn sie mit Farbe angestrichen wären. Mit dem Wasserblasen wirft der Wallfisch etwas Feuchtigkeit aus, welches die Vögel dort herum gerne fressen, und ihm deswegen bey etliche tausend nachfolgen.

Es ist auch oben gesagt worden, daß, wenn der Fisch seinen Fang hat, er sodenn mit seinem Schwanz oder Finnen gewaltig um sich schlage. Dies um sich schlagen aber ist viel ein grösseres Werk, als sich jemand aus blosser Erzählung einbilden kann: denn wenn er mit den Finnen wider seinen Leib schlägt, so giebt es einen solchen Schall, daß man es auf eine halbe Meile Weges hören kann.

Wenn er aber mit dem Schwanz ins Wasser schlägt, so ist es nicht anders, als wenn ein grosses Stück Geschütz losgebrennet würde.

Das Wüten und Toben des Wallfisches, wie auch das Fechten der Menschen giebt so ein anmuthiges Ansehen, daß man es nicht satt wird anzuschauen, und bezeugen die Schiffleute selbst, daß sie ihre Lust niemals daran sättigen können.

Oefters entwischet der Fisch mit etlichen Lanzen, so ihm im Leibe stecken, man hält aber dennoch immer hinter ihm an: zu solchem Ende hat ein jeder Chalouppeboden 7 Lanzen im Vorrath, welche er zuweilen alle auf seinem Leibe führet,

und wie ein grosses Stachelschwein daher treibet. Man muß aber wohl Achtung geben, damit von allen Chalouppen die Leinen oder Stricke nicht abgehauen seyn, weil etliche Wallfische sinken, etliche aber auf dem Wasser gleich treiben, welches man so gleich nicht wissen kann. Die feistesten sind nicht wie die magern, wenn sie frisch getödtet sind, die magern sinken alsobald nach ihrem Tode, kommen aber nach wenig Tagen wieder empor. Die Zeit aber sollte einem lang genug werden, wenn man oft darauf warten wollte, ehe sie wieder aufkommen, weil das Meer niemals so stille ist. Wenn es nun aber stille ist, so treibet der Strohm die Schiffe mit dem Eise fort, daß man den Fisch andern gönnen muß, welche ihn nach etlichen Tagen todt finden.

Das ist also zwar wohl der leichteste Wallfischfang, aber eine rechte Mantscherey, dabey es heftig stinket: denn es wachsen weiße länglichte Maden, wie Regenwürmer gestaltet, in ihrem Fleisch, welche wie die glatten Spulwürmer im menschlichen Leibe aussehen, und sehr häßlich stinken.

Je länger der Wallfisch todt auf dem Wasser liegt, je höher er auch auf demselben treibet; etliche treiben einen Fuß hoch, etliche auch gar auf die Hälfte, und denn berstet er leicht, welches einen harten Schlag giebet.

Wenn sich nun der Fisch todt gewütet, so wird seine Leiche mit einem Freuden und Jubelgeschrey betrauret; man schneidet ihm alsobald darauf den Schwanz ab, und schleppet ihn mit 4 oder 5 Cha-

loup-

louppen nach dem Schiffe, daselbst wird er an den Seiten fest gemacht, das Schwanztheil vorne, der Kopf aber hinten; alsdenn kommen die zween Speckschneider, und schneiden den Speck los, welcher unter der Haut und über dem Fleisch 6, 8 bis 12 Zoll dicke liegt.

Vors erste lösen sie ein grosses Stück bey den Augen am Ende des Kopfs, welches man den Kenter oder Windelspeck nennet, weil er gar hoch an einem Stücke, nähmlich rund um den ganzen Wallfisch aufgewunden wird, und reichet gemeiniglich von dem Wasser bis an den Mastkorb, woraus die Dicke desselben etlicher Maaßen zu erkennen; an diesem Kenterstück wird ein dicker Strick fest gemacht, der unter dem Mastkorbe feste ist, damit wird der Fisch gleichsam aus dem Wasser gehalten, daß man dazu kommen kann. Von der Schwere aber lenket sich das Schiff nach der Seite, da der Fisch liegt.

Alsdenn schneidet man auch andere grosse Stücke Speck, welche von zween absonderlichen Männern in kleine viereckigte Stücke, deren eines etwan einer halben Elle lang ist, geschnitten werden. Beyderley Speckschneider haben Messer, so mit dem Stiel fast eines Mannes Länge erreichen.

Gegen über an der andern Seite des Schiffs stehen noch zwey Männer mit Messern, so etwa 5 Spannen lang sind, und schneiden diese viereckigte in noch viel kleinere Stücke, lösen die Haut davon, und werfen sie ins Wasser. Wenn viel Fische in der Nähe sind, so ersparret man den Speck klein zu schneiden, bis auf eine andere Zeit, wirft ihn bey

grossen Stücken ins Schiff, und eilet wieder auf den Fang.

Der kleine zerschnittene Speck wird durch einen langen Beutel, durch hölzerne Trichter, von gewissen Personen hinunter in das Schiff in die darzu mitgenommene Quarteln oder Fässer geschüttet.

Wenn der Speck auf einer Seite gänzlich abgelöset ist, so wird das halbe Fischbein oder die Baren in einem Stücke losgeschnitten, und in das Schiff gewunden, woran manchmal 50 bis 60 Mann genug zu thun haben; droben wird es in kleine Stücke zerhauen, und gesäubert, alsdenn winden sie gleichergestalt das Fischbein von der andern Seite in das Schiff, und wenn auch der Speck an derselben Seite abgelöset ist, so läßt man das Aas treiben, welches von den Vögeln und schneeweißen Bären vollends aufgefressen wird.

Wenn die Schiffe ihre volle Ladung haben, oder nichts mehr fangen können; so kehren sie im Ausgange des Juli oder Anfange des Augustus, nach Hause, denn (sie können wegen der daselbst anfallenden Kälte nicht länger dauren) und bringet ein Schiff den Thran von 1. 2. 3 bis 20 Fischen, manche auch wohl gar nichts mit; und also kehren sie mit diesem Specke nach Hause, darauf folget das Thranbrennen.

Vor diesem pflegten die Holländer den Thran in Spitzbergen auszubrennen, worzu sie zwo absonderliche Brennereyen hatten, wovon man auch noch itzo dort allerhand Geräthe siehet.

Die

Die Franzosen hingegen brennen den Thran alsobald in ihren Schiffen aus, welches geschiehet, um so viel reinen Thran mit zu bekommen: denn man kann mehr Thran lassen, wenn er rein ist, als wenn er noch im Specke sitzet. Allein dieses Ausbrennen ist höchstgefährlich, indem solchergestalt verschiedene französische Grönlandsfahrer zu Asche verbrennt worden.

Die Hamburger aber und andere achten es besser, daß sie den Speck in die Quarteln oder Fäßer packen, darinnen er gleichsam wie Bier gähret. Wenn sie nun mit dem Schiffe vor die Thranbrennerey kommen, welche um des üblen Geruchs willen gemeiniglich außerhalb der Stadt am Wasser erbauet ist; so schütten sie den Speck aus den Fässern in einen grossen hölzernen Trog, aus demselben wird er von zween Männern in einen grossen nahe dabey stehenden eingemauerten Kessel gefüllet; alsobald wird darunter ein Feuer angezündet, und das Fett ausgekochet. Wenn das Fett wohl ausgebraten ist, läßet man es durch ein grosses Sieb laufen, welches auf einem grossen mit kalten Wasser bis zur Hälfte angefülleten Troge ruhet, darinnen die unreinen und blutigen Brocken zu Boden sinken, der reine Thran aber oben schwimmet.

Wenn dieser Trog voll geworden, so lauft die heiße Fettigkeit von demselben durch einen Canal in den andern, und wenn dieser voll ist, eben also in den dritten, und von da in das Packhaus, allwo es in Quarte eingefüllet wird. Hat man nun 100 Quart mit frischen Speck vom Wallfisch mitgebracht,

bracht, so wird man insgemein 80 Quart reinen Thran daraus bekommen.

Einer von den größten Gewinnsten, den man von dem Wallfisch ziehen kann, ist das Fischbein, von denn Seeleuten Baren genannt, so rund herum wie eine Reihe Zähne inwendig an den obersten Lippen sitzet, es ist braunschwarz, oder gelb von Farbe, mit blauen Strichen bemalet. Wenn es blau oder lichtblau ist, so hält man es vor die Baleinen eines jungen Wallfisches; bey etlichen Fischen liegt es in der Gestalt eines Schwerdts; bey andern aber wie ein halber Mond. An der einen Seite des Mundes sitzen bey 250 Stück, und an der andern eben so viel: Sonsten sitzet es in einer platten Reihe an einander, inwendig ein wenig eingebogen, und oben breit. An der Wurzel ist es überall mit weißen Haaren bewachsen. Weil nun die dicken Ende auswärts zu, die scharfen Ende aber einwärts stehen, so liegt die Zunge des Wallfisches darinnen, wie in einem weichen Bette von Haaren; dieselbe Zunge ist ohngefähr 18 Schuh lang, und 10 Schuh breit, und am Gewicht ist sie 6000 Pfund schwer. Wenn dieselbe auf dem Lande liegt, kann kein Mann darüber hinsehen. Diese Zungen fressen die Schwerdtfische gar gerne, weswegen sie auch den Wallfisch heftig verfolgen.

Und hiermit will ich denn auch dieses Fischbuch beschließen; nicht zweifelnd, es wird dem geneigten Leser in allem von selbigen erforderten völlige Satisfaction gegeben haben. Sollte sich auch

in manchem ein Defect finden, so wird solchen der Leser bestens excusiren, indem mir wohl wissend ist, daß man in einem jeden Lande seine besondere Weise hat: Zudem ist meine Meinung nicht gewesen, ein vollständiges Werk von Fischen, gleichwie Gesnerus, Jaitonius, und andere mehr geschrieben, zu machen, sondern ich habe nur das nothwendigste beschreiben wollen, was ein jeder, so Teiche hat, zu observiren schuldig ist; in der Hoffnung, daß, wenn ein jeder nach der beschriebenen Manier verfähret, es ihm an guten und vielen Fischen niemals mangeln wird.

Das erste Register

derer in diesem Buche befindlichen Capitel, sammt deren Inhalt.

Seite.

Das I. Capitel.

Von den Teichen und Weyhern überhaupt. 13

Das II. Capitel.

Wie man die Teiche und Weyher machen soll. 15

Das III. Capitel.

Welches die besten Teiche sind. 18

Das IV. Capitel.

Von unterschiedene Arten der Teiche. 20

Das V. Capitel.

Von den Streichteichen. 21

Das VI. Capitel.

Von den Gewässern, die man in die Teiche leiten soll. 23

Seite.

Das VII. Capitel.

Von Besetzung derer Teiche und Weyher. 26

Das VIII. Capitel.

Was man für junge Karpfen versetzen soll. 29

Das IX. Capitel.

Wenn man die Streich- oder Leichkarpfen versetzen soll. 30

Das X. Capitel.

Wie die Streichkarpfen beschaffen seyn sollen. 31

Das XI. Capitel.

Wie man den gestrichenen Saamen bey den Karpfen läßt. 33

Das XII. Capitel.

Wie lange man die versetzten Karpfen in den Teichen zum Gewächse stehen lässet. 34

Das XIII. Capitel.

Von Wartung der Teiche. 35

Seite.

Das XIV. Capitel.

Wie den alten Teichen zu helfen, daß sie wieder fruchtbar werden. 37

Das XV. Capitel.

Wie man die Teiche fischen soll. 40

Das XVI. Capitel.

Von unterschiedlichen Fischhältern und Fischteichen. 45

Das XVII. Capitel.

Wie man die Fische in den Hältern speisen und mästen soll. 47

Das XVIII. Capitel.

Von den Verrichtungen und Amt eines Teich- und Fischmeisters. 48

Das XIX. Capitel.

Von den Feinden der Fische. 52

Das XX. Capitel.

Von mancherley Zufällen der Fische. 53

Seite.

Das XXI. Capitel.

Von mancherley Fischen, und was sie im Wasser fressen, auch ob sie Athem holen, sehen, hören und schreyen. 55

Das XXII. Capitel.

Von allerhand Arten die Fische mit Netzen zu fangen. 58

Das XXIII. Capitel.

Wie man die Fische mit Reisen fangen soll. 62

Das XXIV. Capitel.

Wie man die Fische mit Angeln fangen soll. 65

Das XXV. Capitel.

Von einigen verbothenen Arten Fische zu fangen. 71

Das XXVI. Capitel.

Von dem Greifen und Fangen der Fische mit den Händen. 72

Das XXVII. Capitel.

Von dem Fischjagen. 74

Seite.

Das XXVIII. Capitel.

Von den Fischen überhaupt. 76

Das XXIX. Capitel.

Von dem Wasser, darinnen die Fische wohnen. 79

Das XXX. Capitel.

Vom Leich und Geburt der Fische. 81

Das XXXI. Capitel.

Von der Natur und Eigenschaft der Fische, und welchen Leuten sie gesund sind. 84

Das XXXII. Capitel.

Von dem Krebsfange. 91

Das XXXIII. Capitel.

Von den Verrichtungen eines Teich-oder Fischmeisters, und was selbiger bey jedem Monathe des ganzen Jahrs hindurch zu thun und zu observiren hat. 100

Das zweyte Register.

derjenigen inn- und ausländischen Fische, so hierinnen beschrieben sind.

		Seite.
Von den	Aalen	119
	Aalraupen	123
	Aeschen	124
	Barben	125
	Bårschen	147
	Beißkern	146
	Blackfisch	163
	Bleyen	127
	Butten oder Bütten	168
	Dorsch	169
	Elritzen	128
	Forellen	ebend.
	Gründeln	130
	Gibeln	132
	Gösen und Järtern	ebend.
	Hausen	156
	Hechten	134
	Håring	156
	Karpfen	136
	Karauschen	137
	Kaulbårschen	138
	Lachsen oder Salmen	139
	Lachsforellen	141

Das zweyte Register.

	Seite.
Von den Krebsen	142
Mayfisch	155
Moränen	165
Neunaugen	143
Nörflingen	144
Orfen	145
Rachen	169
Sandern	149
Sardellen	163
Schleihen	150
Schmerlen	149
Schollen	160
Schellfisch	164
Sprotten	167
Stören	162
Stockfisch	161
Wallfisch	171
Welsen	152
Weiß- und Wetterfischen	154
Zungen oder Zungfisch.	167

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Wagner, Gottfried Jacob.

Der vollkommne Fischer, oder Anweisung, wie man die Teiche anlegen, abwarten und verbessern, auch was man bey dem Fange der Fische zu beobachten hat nebst angehängter Beschreibung vieler inn- und ausländische Fische

Wien 1785

Oecon. 1830
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299548-6
VD18 13615696